



**Communiqué de Presse | Février 2022**

## **TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE : LES FINALISTES 2022 SÉLECTIONNÉS**

L'Académie culinaire de France annonce la liste des cinq finalistes en lice pour remporter la 54<sup>e</sup> édition du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, qui se déroulera le mercredi 9 mars 2022 à FERRANDI Paris, sous la présidence de Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France, Dorian WICART (Lauréat 2005), Président du Jury et Gabriel PAILLASSON, Président d'Honneur.

Organisé tous les ans depuis 1964 par l'Académie Culinaire de France, ce trophée technique, dont la notoriété n'a cessé de croître, se distingue par son niveau d'excellence. Après une sélection sur dossier (recettes, photos et bons d'économat), cinq candidats ont été choisis :

- Julien GUENEE - Chef Exécutif des cuisines de l'Automobile Club de France à Paris (75)
- Michaël WICKAERT - Chef du CPC (Créativité et Passion Culinaire) à Terdeghem (59)
- Xavier PEYCHERAN - Chef et Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier Français Rabelais à Dugny (93)
- Thomas ROUX - Chef cuisinier à l'Hôtel Negresco à Nice (06)
- Sylvain d'AVICO - Chef et Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier Poullart des Places à Thais (94)

Pour cette 54<sup>e</sup> édition, le jury sera présidé par Dorian WICART, Chef de La Grange aux Loups à Apremont (60) et lauréat 2005 du Trophée. Il sera assisté par Gabriel PAILLASSON, Président d'Honneur et MOF Pâtissier Confiseur, ainsi que par de nombreuses autres personnalités de la gastronomie pour distinguer le grand gagnant de ce concours, qui aura lui aussi son nom gravé sur le Trophée, au côté de : John Argaud (2017), Romain Schaller (2016), Fanny Malhié (2015), Jérémy Desbraux (2014), Thomas Progeas (2013), Thibaut Ruggeri (2010) gagnant du Bocuse d'Or 2013, Cédric Chabaudie (2008), François Adamski (1997), Christian Constant (1982), Joël Robuchon (1972), ...



**Fabrice PROCHASSON**  
Président de l'ACF  
MOF Cuisine



**Dorian WICART**  
Président du Jury  
Chef de la Grange aux Loups



**Gabriel PAILLASSON**  
Président d'Honneur  
MOF Pâtissier Glacier

Événement organisé en  
partenariat avec

**EQUIPHOTEL** PARIS  
"THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE"  
6-10 NOV. 2022

L'Académie Culinaire de France tient à remercier FERRANDI Paris, qui accueillera la compétition au sein de l'école de gastronomie, ainsi que l'ensemble de ses partenaires premium : Bragard, Bridor, Coup de Pâtes, EquipHotel, Kikkoman, Nestlé Chef, Nestlé Waters, Président Professionnel, Les Vergers Boiron, Rougié, Bonduelle Food Service, DIPSA Les Artcutiers, Tiana Vanilla.

## L'ÉPREUVE 2022

Lors de l'épreuve, chaque candidat accompagné d'un commis (apprenti en filière restauration à FERRANDI Paris) disposera de 5h pour réaliser deux recettes selon les thèmes imposés suivants :

**LE PLAT** / Travailler 4 pièces de dorade, servies chaudes et présentées en 8 portions sur un plat rectangulaire Guy Degrenne. Flanquer de 3 garnitures individuelles, présentées chacune en 8 portions : l'une composée uniquement de végétaux, l'une intégrant une céréale et l'une intégrant au moins 2 fruits de mer, dont obligatoirement, des crevettes d'Argentine de la Carte d'Hubert. Accompagner de 2 saucières : l'une avec un beurre composé chaud ou froid, l'autre avec une sauce chaude au goût du candidat, à base de crevettes d'Argentine. Les beurres et crèmes Président Professionnel, la sauce soja Kikkoman et les fonds naturels Chef de Nestlé seront mis à disposition des candidats pour réaliser leur recette.

**LE DESSERT** / Confectionner 8 tartelettes individuelles aux poires, servies chaudes et présentées à l'assiette Boréal de Guy Degrenne. Une sauce, jus ou coulis peut accompagner les tartelettes si le candidat le souhaite. La vanille de Madagascar de Tiana Vanilla sera mise à disposition des candidats pour réaliser leur recette.

## LE JURY DU TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE

**Table des Présidents** / Fabrice PROCHASSON, Gabriel PAILLASSON, Dorian WICART, Gérard DUPONT, Christophe MARGUIN et Christian MILLET

**Jury PLAT** / Guy KRENZER - MOF (Responsable), John ARGAUD - Lauréat 2018, Stéphane DEBRACQUE, Fabrice DESVIGNES, Victoria MORIN, Jean-Pierre CLEMENT et Stéphane BURON - MOF

**Jury DESSERT** / Pascal NIAU - MOF (Responsable), Joel-Gérard BELLOUET - MOF, Jean-Marc MOMPACH, Fabrice POTTIER, James BERTHIER, Bruno CORDIER - MOF et Enzo FRANCESCHELLI

**Jury CUISINE** / Jérôme LE MINIER - MOF (Responsable), Pierre ALIX, Bernard VAUSSION et Jean-Yves MALITOURNE

**Huissier Général** / Xavier ROUSSEAU et Jean SABINE

**Commissaire** / Laurent DRUNAT

**Responsable organisation et lots candidats** / Patrick TERRIEN

**Responsable Partenariats ACF** / Fabrice PROCHASSON

**Responsables de l'envoi, des contrôles et des commis** / Pascal GUIGUENO (Responsable) et Christian REGNIER

**Porteurs de plats** / Élèves de FERRANDI Paris

**Organisation ACF** / David JAULIN (Responsable Marchandises), Fabrice PROCHASSON, Yamina BATTELLIER, Jean-Michel CHEVREUIL, Jean-Marc EVRARD et Gérard AGASSE