



Communiqué de Presse | Septembre 2021

NOUVELLE DATE POUR LE TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE QUI SE TIENDRA LE 16 NOVEMBRE : LES CANDIDATS ONT ENCORE UN MOIS POUR S'INSCRIRE

L'Académie Culinaire de France annonce la tenue du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie le mardi 16 novembre 2021, à FERRANDI PARIS, en partenariat avec EquipHotel. La compétition se tiendra 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.

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.

Pour cette 54e 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), Jérémie Desbraux (2014), Thomas Progeas (2013), Thibaut Ruggeri (2010) gagnant du Bocuse d'Or 2013, Cédric Chabaudie (2008), François Adamski (1997), Christian Constant (1982) et Joël Robuchon (1972), ...

Les candidats ont jusqu'au 18 octobre 2021 pour déposer leur dossier de candidature. **Renseignements et inscriptions à ac@academieculinairedefrance.fr - 01 47 03 37 08**



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
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

L'Académie Culinaire de France tient à remercier Bruno de Monte, Directeur Général de 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, Nespresso, Rougié, Bonduelle Food Service, DIPSA Les Artcutiers, Tiana Vanilla.

LE JURY DU TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE

Table des Présidents / Fabrice PROCHASSON, Dorian WICART, Gérard DUPONT, Christian MILLET, Christophe MARGUIN, Enzo FRANCESCHELLI et Christian TETEDOIE

Jury PLAT / Guy KRENZER - MOF (Responsable), Guy LEGAY - MOF et Lauréat 1971, John ARGAUD - Lauréat 2018, Christophe RAOUX - MOF, Stéphane DEBRACQUE, Georges ROUX et Victoria MORIN

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

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

Huissier Général / Patrick ASFAUX et Xavier ROUSSEAU

Commissaire / Laurent DRUNAT

Responsable organisation et lots candidats / Patrick TERRIEN

Responsable Partenariat ACF / Fabrice PROCHASSON

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

Responsable service de salle / François MASDEVALL

Porteurs de plats / Élèves de FERRANDI Paris

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

Photos officielles / Stéphane LAURE

Photos / Jean-Marc EVRARD