



Communiqué de Presse | Paris, le 10 mars 2022

## TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE : JULIEN GUÉNÉE GRAND VAINQUEUR DE LA 54<sup>E</sup> ÉDITION

Belle victoire pour Julien GUÉNÉE, Chef Exécutif de l'Automobile Club de France à Paris, qui remporte le 54<sup>e</sup> Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, présidé par Dorian WICART, Chef de La Grange aux Loups à Apremont, Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France et Gabriel PAILLASSON, Président d'honneur.



Crée en 1964 par l'Académie Culinaire de France, cette compétition technique, dont la notoriété n'a cessé de croître, se distingue par son niveau d'excellence. Les candidats et leurs commis - élèves de FERRANDI - disposaient de 5 heures pour interpréter la thématique imposée :

**Le Plat :** 4 pièces de dorade présentées sur un plat rectangulaire Guy Degrenne. 3 garnitures individuelles : 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. 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 sont mis à disposition des candidats.

**Le Dessert :** 8 tartelettes 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 est mise à disposition des candidats. .

Pour cette 54<sup>e</sup> édition, le jury était présidé par Dorian WICART, Chef de La Grange aux Loups à Apremont (60) et lauréat 2005 du Trophée. Le jury était composé de personnalités de la gastronomie française dont de nombreux Chefs MOF.

Après avoir remporté le Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, Julien GUÉNÉE est désormais qualifié pour représenter la France au Trophée Passion International, qui se tiendra le 6 novembre 2022 sur le Salon EquipHotel.

### Les Prix :

**1<sup>er</sup> prix :** Julien GUÉNÉE - Chef Exécutif de L'Automobile Club de France à Paris

**2<sup>ème</sup> prix :** Michaël WICKAERT - Chef au CPC (Créativité et Passion Culinaire) à Terdeghem (59)

**3<sup>ème</sup> prix :** Xavier PECHEYRAN - Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier François Rabelais à Dugny (93)

**4<sup>ème</sup> prix ex-aequo :** Thomas ROUX - Chef Exécutif du Groupe Les Canailles (06) et Sylvain d'AVICO - Chef et Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier Poullart des Places à Thiais (94)

Prix de Cuisine de l'Académie Culinaire de France et Robot Coupe : Sylvain d'AVICO

Prix du Plat Michel Malapris et Chef Nestlé Professional : Julien GUÉNÉE

Prix du Dessert Président Professionnel : Michaël WICKAERT



Prix de la Transmission Rougié et FERRANDI : Sylvain d'AVICO et Noa CHELLE



Prix du Meilleur Commis FERRANDI : Anissa MALKI



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

Table des Présidents / Fabrice PROCHASSON - Président de l'Académie Culinaire de France et MOF Cuisine 1996, Dorian WICART - Chef de l'Auberge de la Grange aux Loups, à Apremont (60), Christian MILLET - Président des Cuisiniers de France, Francis DURNERIN - Président du Club Prosper Montagné et Jean-Marc MOMPACH, Chef Cuisinier

Jury PLAT / John ARGAUD - Sous-Chef exécutif au Meurice by Alain Ducasse, à Paris (75) et Lauréat 2017 du Trophée, Anne-Elisabeth CARCANO - Cheffe, Stéphane DEBRACQUE - Directeur du Laboratoire Autret Traiteur / Maxim's Traiteur, Jean-Pierre CLÉMENT - Chef de Cuisine chez Fauchon, Christian LECLOU - Chef de cuisine et Gérard AGASSE - Chef de Cuisine

Jury DESSERT / Pascal NIAU - MOF Pâtissier et peintre, Gérard-Joël BELLOUET - MOF Pâtissier-Confiseur-Glacier, Bruno AÏM - Président de la Confédération Nationale des Glacières de France, James BERTHIER - Chef Pâtissier de la Pâtisserie SucréCacao, à Paris (75), Bruno CORDIER - Artisan Chocolatier de la Maison Cordier, à Orléans (45) et MOF Glacier, Enzo FRANCESCHELLI - Chef d'ambassade et Pierre KOCH, Chef Pâtissier

Jury CUISINE / Philippe ASTRUC - Chef Cuisinier, Pierre ALIX - Chef Cuisinier, Bernard VAUSSION - Chef Cuisinier et Ancien Responsable des Cuisines de la Présidence de la République, Jean-Yves MALITOURNE - Chef Pâtissier

Huissier Général / Xavier ROUSSEAU - Chef de l'Équipe de France de Football

Commissaire / Laurent DRUNAT - Chef et consultant

Responsable organisation et lots candidats / Patrick TERRIEN - Professeur de Cuisine

Responsable du service en salle / Jean-Michel FRAMERY - MOF Maître d'Hôtel

Porteurs des plats / Élèves de FERRANDI Paris

Organisation ACF / Yamina BATTELIER et Jean-Michel CHEVREUIL

Photographe / Stéphane LAURE

---

Les Partenaires Premium de l'ACF : FERRANDI Paris, EquipHotel, Coup de Pâtes, Rougié, Bonduelle Food Service, Bragard, Nestlé Waters, Les Vergers Boiron, Les Artcutiers, Guy Degrenne, Président Professionnel, Bridor, Dipsa, Piper-Heidsieck, Kikkoman, Chef Nestlé Professional.

Les Partenaires du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie : Robot Coupe, Domaine de Mazerolles, Spice, Anthes, La Carte d'Hubert, Tiana Vanilla, Maison Lejeune, Le Delas, DVE Guide des Vins.

---