

Communiqué de Presse - Mai 2022

L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE ANNONCE LA TENUE DU TROPHEE PASSION INTERNATIONAL, SUR EQUIPHOTEL



Photo du haut, de gauche à droite : Trophée Passion International 2019 avec Kei Kobayashi, Gérard Dupont, Monsieur Le Ministre Jean-Yves Ledrian, John Argaud (vainqueur 2019), Michel Roth et Fabrice Prochasson.

Photo du bas : Éric Pras, Chef de La Maison Lameloise ppu et Président du Jury du Trophée Passion International 2022



L'Académie Culinaire de France annonce la tenue du Trophée Passion International, le dimanche 6 novembre 2022 sur le salon EquipHotel, Porte de Versailles à Paris.

Le jury de cette 11ème édition sera présidé par Éric Pras, avec à ses côtés Fabrice Prochasson (Président du concours et de l'ACF), Kei Kobayashi (Président International du Jury), Guy Santoro (Président d'Honneur International) et Pierre Mirgalet (Président du Jury Pâtisserie). Organisé tous les deux ans par l'Académie Culinaire de France depuis 2001, ce concours international vise à faire rayonner la gastronomie française à travers des épreuves, où s'affrontent des chefs en provenance des quatre coins du monde, réunis autour d'une même passion : la cuisine. Les candidats venus de France, des États-Unis, du Chili, du Luxembourg, de Belgique, du Maroc, du Japon et du Mexique devront réaliser 3 recettes pour 8 personnes autour des thèmes suivants :

Entrée / Autour de l'œuf, herbes folles de saison, fruits, légumes, algues et crevettes d'Argentine de La Carted'Hubert

Plat / 2 volailles fermières poêlées Rungis, farce, foie gras Rougié, 3 garnitures (une à base de pomme de terre, une à base de cucurbitacées et une libre de saison), le tout accompagné d'une sauce et d'un jus

Dessert / Café Gourmand - 8 présentations libre, sur une surface maximum d'un A4 - 4 pièces à déguster (à base de café, chocolat Cacao Barry, pâte à choux et crème Elle et Vire)

Un jury composé de MOF et Chefs internationaux devront désigner le gagnant. Pour cette nouvelle édition du Trophée Passion International, la plus ancienne association de chefs s'est associée à EquipHotel, le rendez-vous BtoB référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration qui se tient tous les deux ans à Paris.

Le concours se tiendra sous les hauts patronages du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère de la Culture.

À propos d'EquipHotel : le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble plus de 1500 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts.

LE JURY

Table des Présidents

Éric Pras - Président du Jury et Chef cuisinier MOF de Maison Lameloise ***, Chagny (71)
Fabrice Prochasson - Président du concours et de l'Académie Culinaire de France - Chef cuisinier MOF Kei Kobayashi - Président International du Jury et Chef cuisinier du restaurant Kei ***, Paris (75) Guy Santoro - Président d'Honneur International et Chef cuisinier Pierre Mirgalet - Président du Jury Pâtisserie et Pâtissier Chocolatier MOF, Gujan-Mestras (33)

Jury Dégustation

Frédéric Lejeune - Président du Jury Mexique et Chef Exécutif de Bliss Gourmet, Mexico Jose Luis Doloréa - Président du Jury Chili Dominique Michou - Président du Jury Belgique et Président Délégué de l'ACF Belgique et Luxembourg Sébastien Baud - Président du Jury USA et Chef de Cuisine du Consulat de France, New-York Andrée Rosier - Présidente du Jury France et Cheffe cuisinière MOF du restaurant Les Rosiers*, Biarritz (64) Rachid Soudi - Président du Jury Maroc et Chef cuisinier Kei Kobayashi - Président du Jury Japon et Chef cuisinier du restaurant Kei ***, Paris (75) Miltos Karoubas - Jury International Grèce et Président de l'Académie Culinaire Grecque et Chef Exécutif de Vivartia Group of Companies Enzo Franceschelli - Jury International Italie et Chef de l'Ambassade des Pays-Bas à Paris Alain Clos - Vice-Président de la Délégation ACF Luxembourg et Chef de Cuisine de la Croix Rouge Frédéric Simonin - MOF et Chef du restaurant Frédéric Simonin*, Paris (75) Stéphane Buron - Chef cuisinier MOF du restaurant Le Chabichou, Courchevel (73) Eric Briffard - MOF, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'école Le Cordon Bleu Fabrice Desvignes - MOF et Chef des cuisines de l'Elysée François Adamski - MOF et Corporate Chef chez Servair Christophe Marguin - Chef du restaurant Le Président, Lyon (69) Christian Millet - Chef des restaurants Le Pouilly-Reuilly, Pré-Saint-Gervais (93) et Chez La Vieille, Paris (75) Christian Têtedoie - MOF et Chef du restaurant Têtedoie*, Lyon (69) Thibaut Ruggeri - Bocuse d'Or et Fontevraud Le Restaurant, Fontevraud-l'Abbaye (49) Romuald Fassenet - MOF et Chef du Château Mont Joly - Hotel Restaurant Dole*, Sampans (39) Joel Mauvigney - MOF et Charcutier Traiteur Boucher chez Maison Mauvigney, Mérignac (33) Gabriel Paillasson - MOF Pâtissier Confiseur Pascal Niau - MOF Pâtissier Confiseur et Peintre Bruno Cordier - MOF Pâtissier Chocolatier, Chocolaterie Cordier, Orléans (45)

Jury Cuisine

Fabrice Pottier - Chef Pâtissier de la pâtisserie Maison Pottier, Marcoussis (91)
Jean-Marie Gautier - MOF et Ancien Chef cuisinier de l'Hôtel du Palais, Biarritz (64)
Christian Régnier - Chef cuisinier
Bernard Leprince - Chef MOF et Conseiller culinaire R&D chez Leprince & Compagnie
Pierre Alix - Chef cuisinier
Jacques Henrio - Chef MOF et Consultant indépendant
Pascal Guigeno - Chef de cuisine
Joseph Viola - Chef MOF et Gérant des établissement Daniel et Denise
Antoine Dias Ramalho - Ancien Professeur en Organisation et Production culinaire

Commissaires : Laurent Drunat - Chef et Consultant indépendant, et Xavier Rousseau - Chef de cuisine de l'Équipe de France de Football

L'Académie Culinaire de France tient à remercier EquipHotel, qui accueillera la compétition, ses partenaires premium - 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 - ainsi que les partenaires du Trophée Passion International : l'École FERRANDI Paris, Guy Degrenne, Marché International Rungis, Nestlé Chef, Président Professionnel, Rougié, La Galerie des Millésimes, Légumes Laurent Berrurier, Tiana Vanilla, Coup de Pâtes, Spice.