

Communiqué de Presse - Paris, le 13 octobre 2022

## L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE RÉVÈLE LES NOMS DES CANDIDATS DU TROPHEE PASSION INTERNATIONAL



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 et Président du Jury du Trophée Passion International 2022



L'Académie Culinaire de France révèle les noms des six candidats en lice pour le Trophée Passion International qui se tiendra le dimanche 6 novembre 2022 sur le salon EquipHotel, à Paris :

**États-Unis** : Chainey Kuykendall, Sous-Chef au Virginia Museum of Fine Arts, Richmond

**Belgique** : Hugues Loiseau - Professeur de cuisine au CERIA, Anderlecht

**France** : Julien Guénée - Chef Exécutif des cuisines de l'Automobile Club de France, Paris

**Japon** : Ryo Motegi - Sous-Chef au Table 9 - Shinagawa Prince Hotel, Tokyo

**Maroc** : Soufiane Assarrar - Chef à L'Huitrier Pie, Saint-Émilion

**Mexique** : Axel García - Chef à domicile, Puerto Vallarta

**Chili** : Roberto Muñoz - Chef à Roberto Muñoz Pâtisserie, Santagio

Crée en 2001 par l'Académie Culinaire de France, ce concours vise à faire rayonner la gastronomie française à travers des épreuves, dans lesquelles s'affrontent des chefs en provenance des quatre coins du monde, réunis autour d'une même passion : la cuisine.

Le jury de cette 11ème édition sera composé de Chefs MOF et internationaux présidés par **Éric Pras**, avec à ses côtés **Fabrice Prochasson** (Président du concours et de l'ACF), **Kei Kobayashi** (Président International du Jury), **Gérard Dupont** (Président d'Honneur), **Guy Santoro** (Président d'Honneur International) et **Pierre Mirgalet** (Président du Jury Pâtisserie).

Les candidats s'affronteront le dimanche 6 novembre sur le salon **EquipHotel** (Porte de Versailles), rendez-vous BtoB référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. La cérémonie de remise des prix se déroulera le **lundi 7 septembre au Quai d'Orsay - Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères**.

Le concours se tiendra sous les **Hauts Patronages de la Présidence de la République** qui remettra un Vase de Sèvres au gagnant, du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère de la Culture.

### L'ÉPREUVE - 3 RECETTES DE CUISINE ARTISTIQUE À RÉALISER EN 5H

**Entrée** : **Autour de l'œuf BIO**, herbes folles de saison, crevettes d'Argentine de La Carte d'Hubert et sauce (mise à disposition de l'huile vierge du Domaine des Oliverines, d'un coffret d'épices Spice et des sauces Kikkoman).

**Plat** : **Deux volailles fermières poêlées** Rungis, farce, foie gras Rougié, 3 garnitures (une à base de pommes de terre, une à base de cucurbitacées et une à base de produits de saison), le tout accompagné d'une sauce et d'un jus.

**Dessert** : **Café Gourmand** - 8 présentations libres, sur une surface maximum d'un A4 - 4 pièces à déguster (à base de café, chocolat, pâte à choux et vanille, crème Président Professionnel) accompagnées d'une sélection de café Nespresso.

# LE JURY

## Table des Présidents

Fabrice Prochasson - Président du concours et de l'Académie Culinaire de France - Chef cuisinier MOF - Directeur de la création Aryzta

Éric Pras - Président du Jury et Chef cuisinier MOF de Maison Lameloise \*\*\*, Chagny (71)

Kei Kobayashi - Chef du restaurant Kei \*\*\*, Paris (75)

Pierre Mirgalet - Président du Jury Pâtisserie et Pâtissier Chocolatier MOF, Gujan-Mestras (33)

Guy Santoro - Président d'Honneur International et Chef cuisinier, Chili

Gérard Dupont - Président d'Honneur de l'Académie Culinaire de France

## Jury Dégustation Entrée

Christian Millet - Chef des restaurants Le Pouilly-Reuilly, Pré-Saint-Gervais (93) et Chez La Vieille, Paris (75)

Dominique Michou - Président Délégué du Jury Belgique et Président Délégué de l'ACF Belgique et Luxembourg

Miltos Karoumbas - Jury International Grèce et Président de l'Académie Culinaire Grecque et Chef Exécutif de Vivartia Group of Companies

Kohei Kishiro - Vice-Président et Secrétaire Général de la délégation Japon de l'Académie Culinaire de France

Jose Luis Dolaréa - Président du Jury Chili

Fabrice Desvignes - MOF et Chef des Cuisines de la Présidence de la République française

## Jury Dégustation Plat

Stéphane Buron - Chef cuisinier MOF du restaurant Le Chabichou, Courchevel (73)

Frédéric Simonin - MOF et Chef du restaurant Frédéric Simonin\*, Paris (75)

Christophe Marguin - Chef du restaurant Le Président, Lyon (69)

Rachid Souid - Président du Jury Maroc et Chef cuisinier

Enzo Franceschelli - Jury International Italie et Chef cuisinier de l'Ambassade des Pays-Bas à Paris

Christian Têteedoie - MOF et Chef du restaurant Têteedoie\*, Lyon (69)

## Jury Dégustation Dessert

Bruno Cordier - MOF Pâtissier Chocolatier, Chocolaterie Cordier, Orléans (45)

Alain Clos - Vice-Président de la Délégation ACF Luxembourg et Chef de Cuisine de la Croix Rouge

James Berthier - Chef Pâtissier Chocolatier de SucréCacao, Paris (75)

Frédéric Lejeune - Président du Jury Mexique et Chef Exécutif de Bliss Gourmet, Mexico

Gérard-Joël Bellouet - MOF Pâtissier Chocolatier Confiseur

Éric Briffart - MOF, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'école Le Cordon Bleu

## Jury Cuisine

Bernard Vaussion - Ancien Chef des Cuisines de la Présidence de la République française

Pierre Alix - Chef cuisinier

Jean-Louis Gerin - Chef du restaurant Jean-Louis, New-York

Sébastien Baud - Président du Jury USA et Chef de Cuisine du Consulat de France, New-York

Jean-Marie Gautier - MOF, Ancien Chef des cuisines de l'Hôtel du Palais et Consultant à la Folie Boulart, Biarritz (64)

Jacques-Louis HENRIO - MOF, Chef et Consultant indépendant

## Service en salle

Antoine Dias Ramalho - Ancien Professeur en Organisation et Production culinaire

François Masdevall - Ancien intendant du Sénat

Jean-Michel Framery - MOF, Professeur certifié en techniques de service et d'accueil - Inspecteur de l'Éducation Nationale au Rectorat de Créteil

Emmanuel Fournis - Professeur en Restauration, Maître d'hôtel et Sommellerie

## Commissaires

Laurent Drunat - Chef et Consultant indépendant

Xavier Rousseau - Chef de cuisine de l'Équipe de France de Football

Pascal Guigueno - Chef de cuisine

Fabrice Amari - Chef privé

## Renforts aux commissaires

Nizam NASSIF - Chef des cuisines de la Maison des Polytechniciens, Paris (75)

Cédrick NAVARETTE - Chef exécutif des Bateaux Parisiens, Paris (75)

Pierre KOCH - Chef exécutif EMEA chez Bridor

Thierry COUCHOT - Chef cuisinier

## Maîtres du temps

Christian Régnier - Ancien Chef des cuisines de l'Ambassade du Canada et de la Maison des Polytechniciens (75)

Fabrice Amari - Chef cuisinier privé

## Organisation ACF

Jean-Michel Chevreuil - Chef cuisinier

Jean-Pierre Clément - Conseiller en agro-alimentaire

Jean-Marc Evrard - Chef cuisinier

Stéphane Debracque - Directeur du laboratoire culinaire d'Autret Paris et Maxim's Traiteur

Vianney Lecoq - Professeur de cuisine à FERRANDI Paris

Pascal Dayou - Chef cuisinier chez Arielle Hyver Coaching et Formation

**L'Académie Culinaire de France** tient à remercier EquipHotel, qui accueillera la compétition, ainsi que ses partenaires Anthès, Autret Traiteur, Les Vergers Boiron, Bonduelle Food Service, Bragard, Bridor, Cacao Barry, La Carte d'Hubert, Cercle Vert, Clos Triguedina, Institut Le Cordon Bleu, Coup de Pates, Domaine des Oliverines, Dipsa, FERRANDI Paris, Galerie des Millésimes, Guide des Vins DVE, Guy Degrenne, Kikkoman, Koppert Cress, Légumes Laurent Berrurier, Le Borvo, Le Delas, Le Nôtre Paris, Le Rallye Moustache, Lejeune, Les Ateliers de Mazerolles, Chef Nestlé, Nespresso, Nestlé Waters, Piper Heidsieck, Président Professionnel, Robot Coupe, Rougié, Marché de Rungis, Salines de Guérande, Spice, Idées Tchin Communication, Tiana Vanilla, Vins Colombo, Volaille de Bresse.