

PRESIDEE PAR LE CHEF ETOILE YANNICK ALLENO

Du Chef Pascal Barbot à La Mère Brazier en passant par l'iconique Bouillon Chartier, la brasserie des lettres Lipp ou encore le restaurant Pétrossian, le Céleri Rémoulade est une institution. Hors-d'œuvre emblématique mais souvenir d'enfance (peu fameux) de nos cantines d'école, le céleri rémoulade est pourtant une recette simple, rapide et inratable avec du céleri boule, de la mayonnaise et de la moutarde.

Pour re-valoriser CE classique de la gastronomie française, François Mallet - chef de cuisine et auteur de livres dont le cultissime livre de recettes "Simplissime" vendus à plus de 3 millions d'exemplaires et Ezéchiel Zérah - rédacteur en chef du magazine en ligne Z par Zenchef et fondateur de la newsletter culinaire Pomélo, ont imaginé et organisé pour la première fois la Coupe du Monde de Céleri Rémoulade qui aura lieu le 14 mars prochain.

LE CELERI REMOULADE, UN SUJET STIMULANT POUR SES FONDATEURS

La Coupe du Monde de Céleri Rémoulade est ouverte uniquement aux professionnels de la cuisine (chef, cuisiniers, commis de cuisine...) qui travaillent dans des restaurants ou en restauration collective. La sélection se déroule en deux parties : une partie écrite de présélection par dossier et une partie pratique concrétisée lors de la finale.

Les professionnels qui souhaitent concourir à la Coupe du Monde de Céleri Rémoulade 2022 doivent envoyer, avant le 14 février 2022 23h59, un dossier avec une photo illustrant leur réalisation, la recette écrite, leur nom, prénom, poste et établissement à l'adresse mail suivante : ezechiel.zerah@gmail.com

La réalisation doit être un plat froid dont le céleri rémoulade doit être le composant principal de la recette. D'autres éléments peuvent être ajoutés dans la confection de la recette et cette dernière peut être assaisonnée au goût du candidat. La réalisation doit cependant être préparée dans le respect de la sauvegarde de la planète.

Les candidatures reçues seront étudiées par les organisateurs de la Coupe du Monde de Céleri Rémoulade et jusqu'à 8 finalistes seront sélectionnés et présentés par nationalité pour la finale sur la base du respect des consignes, de l'esthétisme de la photographie, de l'impact écologique de la recette et de l'équilibre entre la créativité et l'authenticité de la réalisation.

LE CELERI REMOULADE, UN SUJET QUI RASSEMBLE DES GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE

Le 14 mars prochain, les candidats finalistes devront présenter et faire déguster leur réalisation, telle que décrite lors de leur candidature initiale, à des membres du jury issu du monde de la gastronomie, de la presse et reconnus de la profession. Lors de cette finale, ils auront 20 minutes pour finaliser leur réalisation et la dresser avant envoi, auquel un élément chaud pourra être ajouté à discréption du candidat. La réalisation devra être dressée dans un plat blanc et pour 4 personnes.

Après une phase de concertation entre les membres du jury présidé par le Chef Etoilé Yannick Alléno, le lauréat de la Coupe du Monde de Céleri Rémoulade se verra décerner le trophée de la Coupe du Monde de Céleri Rémoulade ainsi que des livres pour une valeur totale de 200€ TTC et se verra qualifié de « Champion du Monde de Céleri Rémoulade ». Les membres du jury, journalistes, chefs médiatiques et autres personnalités de la gastronomie présents décerneront également d'autres lots aux candidats qualifiés, notamment, les candidats du podium à travers un trophée.

COUPE DU MONDE DE CELERI REMOULADE - LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES !

14 FEVRIER 2022

Date limite de dépôt des dossiers à l'adresse ezechiel.zerah@gmail.com avec une photo illustrant la réalisation, la recette écrite et nom, prénom, poste et établissement du candidat.

ENTRE LE 14 FEVRIER 2022 ET LE 18 FEVRIER 2022

Sélection et annonce des 8 finalistes

14 MARS 2022

Finale de La Coupe du Monde de Céleri Rémoulade 2022 de 14h à 19h dans les cuisines de Zenchef au 63, avenue de Villiers - 75017 Paris.



La Coupe du Monde de Céleri Rémoulade est une compétition culinaire imaginée et organisée par Jean-François Mallet (reporter-photographe, chef de cuisine et auteur de livres) et Ezéchiel Zérah (journaliste gastronomique). Elle est coorganisée par la société Zenchef - 63 avenue de Villiers, 75017 Paris- via son magazine en ligne : <https://magazine.zenchef.com/>. Jean-François Mallet est propriétaire de la marque « La Coupe du Monde de Céleri Rémoulade ». La direction artistique est assurée par Marie-Paule Jaulme.