

TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

Communiqué de presse

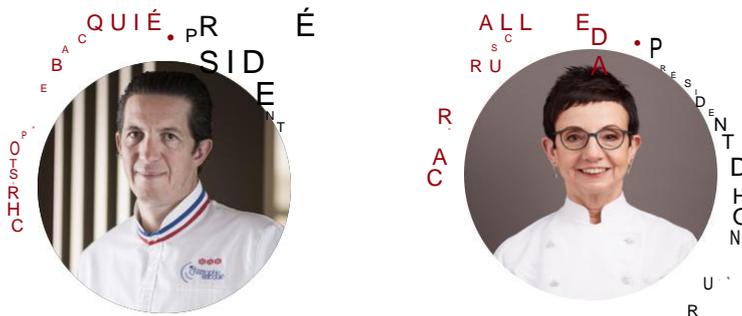
Décembre 2022

UNE TREIZIÈME ÉDITION ENTRE NOUVEAUTÉS ET TRADITIONS

Rendez-vous le samedi 14 janvier 2023 lors de la Fête de la Truffe à Sarlat-la-Canéda pour la treizième édition du Trophée Jean Rougié, concours culinaire d'exception dont la renommée a rapidement dépassé les frontières. Cette édition tant attendue promet la découverte d'étoiles montantes de la gastronomie, sous l'égide des plus grands chefs étoilés, MOF, lauréats du Bocuse d'Or ou encore distingués au Gault&Millau.

Le Trophée Jean Rougié 2023 sera présidé par Christophe Bacquié, chef trois étoiles au Guide Michelin et MOF, 5 toques – 19/20 au Gault&Millau. À ses côtés, un jury prestigieux sera composé de 18 chefs (chefs étoilés, MOF, lauréats du Bocuse d'Or ou encore distingués au Gault&Millau), icônes de la gastronomie française.

Pour cette nouvelle édition, le concours se réinvente pour illustrer au mieux la reconnaissance internationale de la Maison Rougié en mettant à l'honneur un pays et sa gastronomie. C'est l'Espagne qui ouvre le bal avec la présence de Carme Ruscalleda, la première cheffe catalane à avoir obtenu les célèbres trois étoiles du Guide Michelin et qui coprésidera cette édition.



Ce concours d'exception défend des valeurs fortes depuis sa création :

- L'utilisation de produits de terroir prestigieux tels que le foie Gras et la truffe dans les recettes froides et chaudes.
- La transmission, avec 8 jeunes talents de la cuisine extrêmement prometteurs, âgés de 18 à 25 ans, accompagnés de leurs professeurs, qui permet de valoriser un duo lié par une relation de confiance pour atteindre l'excellence culinaire.

LES TEMPS FORTS DU CONCOURS EN DEUX ÉPREUVES :

L'épreuve du plateau : Une recette froide, épreuve phare du concours, cette année autour du brochet et de l'écrevisse en association avec le foie gras et la truffe. Ce plat est accompagné d'une sauce froide et d'une garniture.

L'épreuve créative : Une recette chaude, à la fois créative et technique, rendue secrète jusqu'au jour J, le candidat découvrira le thème imposé 10 min avant l'épreuve à la lecture d'une fiche technique. Pour cette épreuve, le foie gras et la truffe seront également à travailler.