



## 7<sup>e</sup> édition du Trophée Marcel Le Servot L'appel à candidature est lancé !

**Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes pour la 7<sup>e</sup> édition du Trophée Marcel Le Servot, organisée par l'association des Cuisiniers de la République Française, coprésidée par Romain Besson et Thierry Charrier.**

**Le Trophée Marcel Le Servot est ouvert à tou(te)s les jeunes cuisinier(e)s en formation, de niveau BAC PRO ou BTS, âgé(e)s de 23 ans maximum, étudiant dans un établissement en France métropolitaine.**

Tremplin pour de futures compétitions culinaires, ce concours, créé en 2012, reconnu par la profession, rend hommage à Marcel Le Servot, ... chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984. La finale, présidée par le chef Georges Roux MOF Honoris Causa, se déroulera le **lundi 14 octobre 2024**, à Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie et de management hôtelier, devant un jury prestigieux composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France.

### **Les thèmes du Trophée Marcel Le Servot 2024**

Les jeunes souhaitant relever le défi peuvent s'inscrire jusqu'au **lundi 24 juin 2024**, en adressant un dossier de candidature complet avec deux recettes, originales et inédites sur le thème pour le plat : **“la tourte de pintade Sylvestre en deux textures”** et **« Votre vision du Mont Blanc »** pour le dessert, pour 8 convives.

**Plat principal** : Tourte de Pintade Sylvestre en deux textures, (de 22 cm de diamètre) accompagnée d'une sauce zéro déchet, servie en saucière.

8 garnitures individuelles servies sur le plat : le chou dans tous ses états

une garniture servie pour 8 personnes : une timbale (18 cm de diamètre) ouverte de macaronis aux saveurs automnales en une seule pièce servie à part.

**Dessert** : « Votre vision du Mont Blanc » en conservant les fondamentaux (8 personnes)





La truffe, le caviar, le foie gras, la feuille d'or et les fonds de sauce sont interdits. Le coût global des matières ne devra pas dépasser 200€ pour l'ensemble des deux recettes, pour 8 personnes, soit 25€ par personne.

**Le dossier de candidature et le règlement sont disponibles sur simple demande par mail :** [cuisiniers.rf@gmail.com](mailto:cuisiniers.rf@gmail.com) ou sur le site internet des Cuisiniers de la République Française : [les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr).

**La date limite du dépôt des candidature est fixée au lundi 24 juin 2024, cachet de la poste faisant foi.** La sélection des six candidatures sera effectuée sur dossier, par un jury de cuisiniers de renom, présidé par Romain Besson et Thierry Charrier.

Le lauréat remportera un stage d'une semaine au sein des cuisines de l'Etat (Elysée, Matignon, Sénat) et un chèque de 1500€ pour l'établissement ainsi que de nombreux lots.



### **L'Association les Cuisiniers de la République Française**

L'association les Cuisiniers de la République Française, fondée en 2011, à l'initiative de Guillaume Gomez, aujourd'hui Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, est co-présidée depuis janvier 2023, par les chefs Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon et Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

Sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association regroupe plus de 350 chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries officiant dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger, mairies, collèges, crèches et diverses administrations en France et à l'étranger. Elle a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier.

Au travers des deux concours culinaires organisés par les Cuisiniers de la République Française : le Trophée Marcel Le Servot & le Challenge Culinaire du Président de la République, l'association et ses membres s'assurent de la transmission d'un héritage culinaire tout en dénichant les talents de demain. Le Trophée Marcel Servot est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire du Président de la République.



**Dossier de candidature à retourner à :**

Les Cuisiniers de la République Française

À l'attention du chef des cuisines de l'hôtel de Matignon, Monsieur Romain Besson

57 rue de Varenne - 75007 Paris

<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr>

[http://www.instagram.com/cuisiniers\\_rf/](http://www.instagram.com/cuisiniers_rf/)

<https://www.facebook.com/les.cuisiniers.de.la.republique.francaise>



**BRAGARD**



DEGRENE  
PARIS

**SPICE**  
Pour les Chefs