

## *Appel à candidatures*

### **Les inscriptions au Challenge Foie Gras 2022 des Jeunes Créateurs Culinaires sont ouvertes !**

Les professionnels du Foie Gras ont le plaisir d'annoncer l'ouverture des inscriptions à la 18<sup>e</sup> édition de leur concours professionnel de cuisine sur le thème :

**« Le Foie Gras, le coup de baguette magique de nos apéritifs ! »**

*Les candidats auront à créer 5 mini présentations pour un apéritif de fête avec du Foie Gras (cru à cuisiner ou prêt-à-consommer).*

Les élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s de toute la France, âgés de 16 à 24 ans, sont en effet invité(e)s à laisser libre cours à leur créativité pour imaginer un apéritif festif composé de 5 bouchées mettant à l'honneur le Foie Gras : mets de fête par excellence ! En effet, plus de 9 Français sur 10 (93%) estiment que le Foie Gras est un produit « festif », « à partager » (93%) et qui « fait plaisir » (92%)<sup>1</sup> : les caractéristiques idéales pour un apéritif exceptionnel !

Vedette de la recette, le Foie Gras (cru et/ou mi-cuit), devra être parfaitement identifiable. Pour tenter de séduire le jury, les candidats devront faire preuve d'originalité dans les saveurs et soigner le dressage de leur assiette apéritive.

Pour recevoir leur dossier de participation, les candidats doivent s'inscrire avant le **30 juin 2022 minuit** auprès de l'agence ADOCOM-RP.

Ils auront ensuite **jusqu'au 12 septembre 2022** pour envoyer leur dossier recette.

Le règlement du concours ainsi que la fiche d'inscription sont disponibles : sur le site [fandefoiegras.fr](http://fandefoiegras.fr), sur demande auprès d'[anais@adocom.fr](mailto:anais@adocom.fr), ou encore par simple appel téléphonique au 01 48 05 19 00.

6 candidats seront sélectionnés sur dossier pour venir réaliser leur recette à Paris devant un Jury, et tenter de remporter **jusqu'à 2 200 €** pour le 1<sup>er</sup> Prix (2<sup>e</sup> Prix : 1 700 €, 3<sup>e</sup> Prix : 1 600 € ; 4, 5 et 6<sup>e</sup> Prix : 1 500 €).



<sup>1</sup>Enquête CIFOG / CSA décembre 2021

## Annette Azambre : Grande Gagnante de l'édition 2021

La dernière édition du Challenge Foie Gras a été remportée par **Annette AZAMBRE**, une jeune chef talentueuse âgée de 20 ans, originaire de l'Isère (**Méaudre-38**) qui préparait alors une licence professionnelle option gastronomie méditerranéenne à Avignon (**Vaucluse-84**).

Autour du thème « *Le Foie Gras est une fête* », la jeune cheffe a séduit le Jury avec sa savoureuse recette intitulée :

*« Passion Foie Gras »*



## Le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires : les meilleurs apprentis à l'épreuve

Créé en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires est destiné à découvrir les nouveaux talents de la cuisine. Il permet aux futurs chefs de se familiariser avec l'étendue des possibilités culinaires offertes par le Foie Gras, le Magret et le Confit.

Tous les ans, il remporte un vif succès dans toutes les régions de France. Le Foie Gras est, en effet, une grande source d'inspiration pour tous les jeunes talents de la création culinaire âgés de 16 à 24 ans. Chaque année, ils ont l'opportunité d'imaginer de nouvelles recettes à base de Foie Gras, de Magret et de Confit, à l'occasion de ce grand concours organisé par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).

Le Jury, supervisé par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France veille au respect des critères d'évaluation.

A collage on the left showing various food items including a bottle of wine, apples, grapes, bread, and slices of foie gras. On the right, there is a white box with social media links for the challenge. The text inside the box reads: "Suivez le Foie Gras sur les réseaux sociaux !". Below this, there are links for lefoiegras.fr, fandefoiegras.fr, and a house icon. There are also links for @BlogFoieGras, @FandeFoieGras, @FandeFoieGras on Facebook, leblogdufoiegras on YouTube, @FoieGrasFrancais on Instagram, and CIFOG on LinkedIn.