

## Appel à candidatures

### Les inscriptions au Challenge Foie Gras 2023 des Jeunes Créateurs Culinaires sont ouvertes !

Les professionnels du Foie Gras ont le plaisir d'annoncer l'ouverture des inscriptions à la 19<sup>e</sup> édition de leur concours professionnel de cuisine sur le thème :

**« Avec du Foie Gras, le Burger se fait chic et magique ! »**

*Créez un Burger digne d'un Chef Étoilé !*

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 burger mettant à l'honneur le Foie Gras.

Vedette de la recette, le Foie Gras (cru et/ou mi-cuit), devra être parfaitement identifiable.

Pour tenter de séduire le jury, les candidats auront à faire preuve d'originalité dans les saveurs et soigner leur dressage.

Pour recevoir leur dossier de participation, les candidats doivent s'inscrire avant le **30 juin 2023 minuit** auprès d'ADOCOM-RP.

Ils auront ensuite **jusqu'au 12 septembre 2023** 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), et sur demande à [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, 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 €).



*Challenge*  
*Foie Gras 2023*  
DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES

Gagnez jusqu'à 2 200 €

AVEC DU FOIE GRAS,  
LE BURGER SE FAIT CHIC & MAGIQUE !  
CRÉEZ UN BURGER DIGNE D'UN CHEF ÉTOILÉ !

INSCRIPTION ADOCOM-RP  
01 48 05 19 00 - [anais@adocom.fr](mailto:anais@adocom.fr)  
Règlement du Concours sur [fandefoiegras.fr](http://fandefoiegras.fr)

 

## PETIT RETOUR SUR LE DERNIER CHALLENGE

### FELIX ARGENTIER : Grand Gagnant de l'édition 2022

La dernière édition du Challenge Foie Gras a été remportée par **Félix ARGENTIER**, un jeune chef talentueux tout juste âgé de 18 ans, originaire de la Drôme (Mercuriole-26) qui préparait un BTS MHR en hôtellerie restauration au lycée hôtelier de Train l'Hermitage (26).

Autour du thème « *Le Foie Gras, le coup de baguette de nos apéritifs* », le jeune chef a séduit le Jury avec ses 5 recettes intitulées :

« *Sublimation du Foie Gras sous différentes saveurs* »



## 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.



### Suivez le Foie Gras sur les réseaux sociaux !

[lefoiegras.fr](http://lefoiegras.fr) [fandefoiegras.fr](http://fandefoiegras.fr)

[@BlogFoieGras](https://twitter.com/BlogFoieGras) [@FandeFoieGras](https://twitter.com/FandeFoieGras)

[@FandeFoieGras](https://facebook.com/FandeFoieGras)

[leblogdufoiegras](https://youtube.com/leblogdufoiegras)

[@FoieGrasFrancais](https://instagram.com/FoieGrasFrancais)

[CIFOG](https://linkedin.com/company/CIFOG)