



# Concours des Jeunes Cuisiniers autour de la Viande

## 3ème édition du Concours Trolliet Les Jeunes Cuisiniers Autour de la Viande



Crédit photos Fred Durantet



Suspendu pour cause de Covid-19 depuis deux ans, le Concours Trolliet a tenu sa 3ème édition ce **Lundi 25 Avril 2022**, au Restaurant Une Faim d' Apprendre à Lyon 9ème.

Comme les années précédentes, le concours encourage la passion et les efforts fournis par **les jeunes cuisiniers entre 19 et 25 ans** ; il se déroule d'ailleurs au sein d'un restaurant d'application.

### Le président

Cette année c'est **Davy Tissot** (Bocuse d'Or 2021 et MOF 2004) qui présidait le concours, fort de l'expérience acquise au cours de ses concours passés et de son poste au restaurant Saisons. La transmission des valeurs de la cuisine Française est évidente pour lui et il a pu le démontrer lors du concours Trolliet.

Au travers de ce concours, **Les Toques Blanches Lyonnaises** ainsi que la **Maison Trolliet** servent leurs objectifs communs :

- Promouvoir l'excellence du savoir-faire à la française.
- Accoutumer les jeunes cuisiniers aux produits du terroir, aux techniques du métier de boucher.
- Valoriser la créativité et la transmission de savoirs entre chefs confirmés et chefs en devenir.
- Sensibiliser sur l'importance de la qualité de la chaîne de production alimentaire et la sélection des producteurs.

Chaque candidat a eu 4h30 pour effectuer sa recette selon le thème imposé, à savoir :

### LE CARRÉ DE VEAU DE LAIT

### NOURRI SOUS LA MÈRE

Dans un souci d'équité et de perfectionnement, **chaque candidat a bénéficié d'une séance de formation sur la découpe** de la viande avec **Maurice TROLLIET (MOF)**.

La boucherie Trolliet a fourni les pièces de veau nécessaires à leur entraînement, avec l'aide du groupement d'éleveurs du **Veau sous la mère Label Rouge**.

## Le Jury

Sous la présidence de **Davy TISSOT** (Bocuse d'Or 2021 et MOF 2004) et de **Maurice TROLLET** (MOF Boucherie 1986), les candidats ont été évalués par deux jurys distincts regroupant des chefs d'exception.

### Le jury technique

**Alain LECOSSEC** (MOF Cuisine 1991),  
**Frédéric BERTHOD** (33 Cité)  
**Christian LAVAUT** (Une Faim d'Apprendre)  
**Alexis TROLLET** (Boucherie Trolliet)

### Le jury de dégustation

**Daniel LERON** (MOF Cuisine 1976),  
**Christophe RAOUX** (MOF 2015)  
**Christophe MARGUIN** (Le Président)  
**Mojgan TASHVIGHI** (Mojgan)  
**Baptiste PIGNOL** (Maison Pignol)  
**Florent POULARD** (Monsieur P)

Le service des plateaux et la découpe ont été effectués par **Dominic MOREAUD** (Une Faim d'Apprendre) et **Williams JACQUIER** (Le Vivarais). En présence de **Guillaume GARCIA** et **Cyril MONTEGU** (Influenceurs food).



## Les lauréats

**1<sup>ère</sup> place Alexandre Tritten** Les Fresques\* Hotel Royal Evian – Evian (74) : Le Carré de Veau de Lait farci et servi en habit de printemps.

**2<sup>nde</sup> place Bastien Gojon** M Restaurant (Lyon 6) : Carré de Veau nourri sous la mère, farci de son rognon  
*Un seul point le séparait de la 1<sup>ère</sup> place !*

**3<sup>ème</sup> place Marie-Lou Le Du** Auberge du Pont de Collonges Paul Bocuse (69) : Carré de Veau élevé sous la Mère, croustillant aux senteurs d'épices.

Ex-æquo à la quatrième place :  
**Mickael Colella** Pierre Orsi (Lyon 6) Carré de Veau, Rognon cuit dans sa graisse.

**Jean-Camille Athiel** Le Café du Peintre (Lyon 6) : Carré de Veau de Lait en Rognonnade.



## Les partenaires

Les généreux partenaires ont permis de constituer de formidables lots pour tous les finalistes, en proposant un cocktail et un buffet de qualité. Merci à **La Bovida, Thevenon Pro, Robur, Danone Eaux, Pernod Ricard, Maison M. Chapoutier, Degrenne, Weiss, Castel Frères, Neoabsis, Le**

**Veau Sous La Mere, Chomette Favor Et à Royans, Lillet, Alain Milliat, Costadoro et La Mère Richard.**

L'animatrice : **Odile Mattei**  
**L'école Emile Cohl** qui est venue croquer le concours.



## Les organisateurs

### Les Toques Blanches Lyonnaises

Fondée en 1936, l'Association fédère aujourd'hui près de 120 chefs cuisiniers, pâtisseries et sommeliers portés par l'envie de partager et de transmettre un savoir-faire ancestral, garants d'un héritage culinaire envié du monde entier. Animée par le même esprit depuis sa création, elle n'a cessé de contribuer à la renommée culinaire de la Ville des Lumières et œuvre toujours pour confirmer son statut de capitale gastronomique.

### La Maison Trolliet

Artisans-bouchers depuis 1970, cette entreprise familiale partage avec ses clients (restaurateurs, tables étoilées, brasseries et particuliers) l'amour des beaux produits, du travail de qualité et des producteurs consciencieux. Maurice, Alexis et Laurence Trolliet accueillent d'ailleurs les clients depuis 1992 aux Halles Paul Bocuse et depuis 2018 aux Halles du Grand Hôtel-Dieu de Lyon, où ils proposent des produits d'exception préparés sur mesure.