

Communiqué de Presse

Paris, le 6 Mai 2022



Annonce des finalistes pour la 14^{ème} édition du Trophée Jean Delaveyne

Les épreuves finales du trophée culinaire se tiendront le **Mardi 8 Novembre 2022** sur le Salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles.

Après une édition annulée pour cause de crise sanitaire, 2022 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des Toques Françaises !

Ce concours gastronomique de haute volée, rend hommage au célèbre Jean Delaveyne, cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer.

Le Trophée Jean Delaveyne est organisé tous les deux ans sur le salon EquipHotel à Paris. Son niveau d'excellence n'est plus à prouver : il est considéré par de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux mais également comme un des tremplins pour le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France. »

Au fil des éditions, le Trophée Jean Delaveyne a su conserver son niveau d'excellence grâce à la créativité et au professionnalisme du chef.

Les Finalistes sont :

- ☐ **Paul MARCON** – Restaurant Aira à Stockolm en Suède
- ☐ **Nicolas KELLER** – La Côte St Jacques – Joigny (89)
- ☐ **Guillaume GRANDJEAN** – Automobile Club de France – Paris (75)
- ☐ **Luc ABADIE** – Restaurant Fond Rose – Paul Bocuse – Coluire et Cuire (69)
- ☐ **Anthony COLIN** – SAS Le Tolommaix – Le Tholomet (13)
- ☐ **Laurent MARI** – Ministère des Armées – Ollioules (83)

Suppléants :

- ☐ **Stéphane LAMON** – Centre de Formation des Apprentis de la communauté d'Agglomération Pays Basque – Bayonne (64)
- ☐ **Jonathan RODRIGUEZ** – Corsica Linea – Ajaccio (20)





Membres du jury annoncés (sous réserve de modifications) :

Président du Jury :

Jean-François GIRARDIN – MOF 1994 – Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Président d'Honneur du Jury :

Guy LEGAY – Meilleur Ouvrier de

France 1972 – Ancien directeur des cuisines du Ritz Paris

Jury :

- | | |
|---|---|
| - Bertrand Philippe – MOF 1996 | - Massé Jean-Jacques MOF 1997 |
| - Buron Stéphane – MOF 2004 | - Mille Philippe – MOF 2011 |
| - Caillet Pierre – MOF 2011 | - Millet Christian – Président des |
| - Chambenoit Kevin – MOF 2015 | Cuisiniers de France |
| - Collet Stéphane – MOF 2019 | - Nave Michel – MOF 2004 |
| - Danjou Jean-Luc – MOF 1986 | - Putelat Franck – MOF 2019 |
| - Delaveyne Agnès – Petite fille de Jean | - Quantin Christophe – MOF 1993 |
| Delaveyne | - Roth Michel – MOF 1991 et Bocuse |
| - Desvignes Fabrice – MOF 2015 – Chef | d'Or 1991 |
| des cuisines du Palais de l'Elysée | - Roucheteau Julien – MOF 2018 |
| - Enguehard Martial – MOF 1991 | - Sale Nicolas - |
| - Fournis Emmanuel – | - Simonin Frédéric – MOF 2019 |
| Consultant, Maître d'Hôtel et | - Tachet Jean-Marc – MOF 1993 |
| Professeur de restaurant | - Tirel Michel – Ancien de Jean |
| - Haton Christophe – MOF 2011 | Delaveyne |
| - Joannes Philippe – MOF 2000 | - Tissot Davy – MOF 2004 et Bocuse |
| - Juhel Patrick – MOF 2000 | d'Or 2021 |
| - Leclerre Johann – MOF 2007 | - Urraca Philippe – MOF 1993 |
| - Lorieux Emmanuel – Nestlé | - Widehem Michel – MOF 2004 |
| Professional | |

Comité d'Organisation et contacts :

- * Marie SAUCE-BOURREAU – Présidente des Toques Françaises : presidence@toquesfrancaises.net
- * François ADAMSKI – MOF 2007 – Vice-Président des Toques Françaises
- * Bernard LEPRINCE – MOF 1996 – Vice-Président des Toques Françaises
- * Patrick Druart
- * Fabrice Pottier
- * Mickaël Mouragnon

Nos partenaires :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> CHEF Nestlé Professional | <input type="checkbox"/> Fédération des Champagnes de Vignerons |
| <input type="checkbox"/> Transgourmet | <input type="checkbox"/> Indépendants |
| <input type="checkbox"/> Bridor | <input type="checkbox"/> Guide des Vins DVE |
| <input type="checkbox"/> Bragard | <input type="checkbox"/> Ambassade Cabinet Conseil |
| <input type="checkbox"/> Président Professionnel | <input type="checkbox"/> Banque Populaire Rives de Paris |
| <input type="checkbox"/> Equiphôtel | <input type="checkbox"/> Rational |
| <input type="checkbox"/> Rougié | <input type="checkbox"/> Hotel Resto Visio |
| <input type="checkbox"/> Cacao Barry | <input type="checkbox"/> Christophe Julien |
| <input type="checkbox"/> Matfer Bourgeat - Mora | <input type="checkbox"/> Bonnet Thirorde |
| <input type="checkbox"/> Ferrandi Paris | |