



INTERNATIONAL CATERING CUP



SIRHA

21, 22 ET 23 SEPTEMBRE 2021

REVELATION DES EQUIPES

Dans cette période si troublée, la 7ème Edition de l'International Catering Cup souhaite apparaitre comme un véritable soutien à la profession et comme un signal fort pour la gastronomie et le monde de la restauration.

10 PAYS EN LICE POUR LE TITRE DE MEILLEUR TRAITEUR DU MONDE 2021

Lors de cette grande finale, 10 équipes s'affronteront durant 3 jours pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2021, en faisant preuve de technique, créativité et savoir-faire devant un jury prestigieux composé de professionnels et Meilleurs Ouvriers de France.

L'International Catering Cup (ICC) a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.





BOX 1 - LUXEMBOURG

- Damien Grandclaude, Chef d'équipe
- Johan Gérard, Co-équipier
- Mathias Héritier, Coach & Juré

BOX 2 - FRANCE

- David Bourne, Chef d'équipe
- Jérémie Gruson, Co-équipier
- Sébastien Zozoya, Coach & Juré

BOX 3 - MAROC

- Mohamed Fadil Ouahhabi, Chef d'équipe
- Mohamed Mzily, Co-équipier
- Omar El Basri, Coach
- Yassine El Yakouti, Juré

BOX 4 - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE ●

- David Radeck, Chef d'équipe
- Jan Horky, Co-équipier
- Tomas Horak, Coach
- Martin Svatek, Juré

BOX 5 - BELGIQUE

- Nicolas Tournay, Chef d'équipe
- Arnaud Hamoline, Co-équipier
- Dany Lombart, Coach & Juré

BOX 6 - RUSSIE ●

- Roman Eiskov, Chef d'équipe
- Yulia Dotsenko, Co-équipière
- Veronika Eiskov, Coach & Juré

BOX 7 - ITALIE

- Andréa Mantovanelli, Chef d'équipe
- Ivan Castiglioni, Co-équipier
- Fabio Tacchella, Coach
- Matteo Mansi, Juré

BOX 8 - SINGAPOUR ●

- Bernard Lim, Chef d'équipe
- Sudy Hen, Co-équipier
- Patrick Heuberger, Coach & Juré

BOX 9 - USA

- Pascal Kamin, Chef d'équipe
- Clément Goyffon, Co-équipier
- Claude Le Tohic, Coach & Juré

BOX 10 - VIETNAM

- Daniel Minh Dung Nguyen, Chef d'équipe
- Vu Nguyen Thanh Son, Co-équipier
- Jean-Marie Gautier, Coach & Juré

LES SUJETS IMPOSÉS

1 ENTRÉE

- Mises en bouche cocktail à base de caviar et végétaux
- Deux entrées à base de caviar : une froide et une chaude
- Deux entrées à base de végétaux : une froide et une chaude

2 POISSON CHAUD

- Tourte individuelle feuilletée de poissons aux agrumes, sauce mousseline sabayon au champagne
- Pâté en croûte de poissons en gelée d'agrumes (lotte, saumon, Saint-Jacques et moules)

3 PLAT CHAUD

- Poitrine de cochon farcie aux champignons et son mini-chou farci avec sa garniture et son jus

4 DESSERT

- Saint-Honoré revisité au chocolat
- Sabayon champagne aux fruits exotiques

LA SEPTIÈME ÉDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2021 SE DÉROULERA SUR 3 JOURS :

MARDI 21 SEPTEMBRE 2021

MATINEE : Entrepôt METRO

APRES-MIDI : Ecole des métiers de Bouche

Maison Familiale Rurale (MFR) 53 rue Centrale 01360 BALAN

MERCREDI 22 SEPTEMBRE 2021

Maison Familiale Rurale (MFR) 53 rue Centrale 01360 BALAN

JEUDI 23 SEPTEMBRE 2021

Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation)
Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 LYON - FRANCE

A PROPOS

L'International Catering Cup est organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT), et crée par Joël MAUVIGNEY (Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur / Président-Fondateur du concours et Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs), réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale. Une véritable aventure humaine qui révèle au monde entier le talent de ces hommes et de ces femmes, passionnés et prêts à tous les efforts pour mettre en avant les richesses du métier de traiteur. <http://www.cateringcup.com/fr>

