

# INTERNATIONAL CATERING CUP 2023

RÉSULTATS DE LA SÉLECTION FRANCE 2022



MARDI 12 &  
MERCREDI 13  
AVRIL 2022

Au CEPROC  
Paris 75019

## GAUTHIER HILLE ET SÉBASTIEN CHARRETIER EN FINALE DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP

AU SIRHA LYON, DU 17 AU 19 JANVIER 2023

Ce mercredi 13 avril au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC, l'équipe de Gauthier HILLE et Sébastien CHARRETIER a remporté le trophée or de la sélection française. Une distinction prestigieuse décernée par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) qui les qualifie pour la grande finale de la huitième édition de l'International Catering Cup (ICC), parrainée par Régis Marcon, qui se tiendra au SIRHA en janvier 2023.

Après deux journées d'intense compétition, ils ont repoussé leurs limites et franchi avec brio l'étape de la sélection nationale. Une reconnaissance forte pour ces deux passionnés de gastronomie qui ont pu exprimer leur savoir-faire, leur technique et leur créativité face à un jury de professionnels reconnus.

La grande finale du SIRHA, placée une nouvelle fois sous le signe de l'excellence, verra s'affronter 12 binômes de 12 pays différents, tous déterminés à remporter le titre de Meilleur Traiteur au Monde.



*“C'est avec beaucoup d'émotion et de fierté que nous appréhendons cette grande finale. Plus qu'un challenge, c'est un véritable honneur de pouvoir représenter la France, son patrimoine et ses savoir-faire sur l'une des plus belles scènes gastronomiques internationales, le SIRHA .”*  
**précise Gauthier HILLE,  
Chef d'équipe**



*À chaque nouvelle édition, le niveau d'exigence est supérieur et la fierté croissante. Les techniques et les savoir-faire évoluent, mais toujours avec la même ambition de hisser la profession vers l'excellence.*

**Joël Mauvigney, Président-Fondateur du concours**





## PORTRAITS DES FINALISTES DE LA SELECTION FRANCE DE L'ICC 2023

AMBASSADEURS D'UN SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE



### Gauthier HILLE

Chef d'équipe

Gérant d'une société de Traiteur Organisateur de Réception à Carcassonne.



*"Toujours à la recherche de l'innovation et de la créativité, que ce soit sur le choix des matières premières, la confection ou encore la présentation de nos buffets, ce concours me correspond parfaitement autant au niveau professionnel qu'humain."*

### Sébastien CHARRETIER

Co-équipier

Chef de cuisine à l'institut Paul Bocuse, après dix années au sein de l'Education Nationale.



*"Dès le plus jeune âge j'ai eu l'opportunité de baigner dans le monde de la charcuterie artisanale. Aujourd'hui, mon parcours plutôt atypique et riche de formations, confirme le profil requis pour cette prestigieuse compétition que représente l'ICC."*

## A PROPOS DE LA CNCT

La Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6500 entreprises employant près de 16 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier. Par l'organisation de concours tel que l'International Catering Cup.