



# INTERNATIONAL CATERING CUP



## LE SINGAPOUR REMPORTE LA FINALE DE LA 7<sup>EME</sup> EDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP

SIRHA  
21, 22 ET 23 SEPTEMBRE 2021



Après trois jours d'intense compétition, ce 23 Septembre, au sein du Sirha à Lyon, le titre de meilleur traiteur du monde est enfin proclamé : l'équipe de Singapour et son coach Patrick Heuberger gagne la 7<sup>eme</sup> Edition de l'International Catering Cup 2021. Dans cette période si troublée, la 7<sup>eme</sup> Edition de l'International Catering Cup a souhaité apparaitre comme un véritable soutien à la profession et comme un signal fort pour la gastronomie dans le monde entier. Cette année cinq équipes ont participé à l'ICC, théâtre de l'excellence, où elles ont révélé créativité, technique et maîtrise au profit du métier de charcutier-traiteur en respectant les traditions culinaires des quatre coins du monde.

A 18h15, devant des tribunes et des supporters en liesse, Monsieur Joël Mauvigney, Président Fondateur de l'ICC - Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur, communique le palmarès devant le jury et les 10 candidats retenant leur souffle...

# Le Podium



L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim - Chef d'équipe et Sudy Hen - Co-équipier remporte le Trophée d'Or et le titre du « Meilleur Traiteur du Monde » ainsi que la somme de 8000 €



L'équipe de France, représentée par David Bourne - Chef d'équipe et Johan Gérard - Co-équipier remporte le Trophée Argent ainsi que la somme de 4000 €



L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude - Chef d'équipe et Johan Gérard - Co-équipier, remporte le Trophée Bronze ainsi que la somme de 2000 €.

## Cinq autres trophées sont aussi attribués :

Le prix de la meilleure dégustation « Poisson » à l'équipe du Luxembourg, le prix de la plus belle assiette de poitrine de cochon à l'équipe de France, le prix des pièces cocktails les plus originales à l'équipe de Singapour, le prix du plus beau Saint-Honoré à l'équipe Singapour et le prix du plus beau Buffet à l'équipe d'Italie.

## Les équipes participantes

### Luxembourg

- Damien Grandclaude, Chef d'équipe
- Johan Gérard, Co-équipier

### france

- David Bourne, Chef d'équipe
- Jérémie Gruson, Co-équipier

### Maroc

- Mohamed Fadil Ouahhabi, Chef d'équipe
- Abdelfattah Ouahhabi, Co-équipier

### Italie

- Andrea Mantovanelli, Chef d'équipe
- Ivan Castiglioni, Co-équipier

### Singapour

- Bernard Lim, Chef d'équipe
- Sudy Hen, Co-équipier





« Parmi ces 5 équipes, ce sont des hommes qui se sont investis pendant des mois, avec les moyens, les difficultés et la crise mondiale actuelle mais ils ont été soutenus par leurs familles, prêts à tous les sacrifices pour se surpasser et révéler au monde entier leurs talents. Les membres du Jury et les 15 « Meilleurs Ouvriers de France » du staff ont salué les compétences des équipes qui ont réussi à interpréter les sujets difficiles de cette 7<sup>ème</sup> Edition » déclare Monsieur Joël Mauvigney, Président Fondateur de l'ICC - Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur »

Joël Mauvigney, Président Fondateur de l'ICC - Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur.

## Les sujets 2021 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

## 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 CNCT). Ce concours 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 <http://www.cateringcup.com/fr>

