



INTERNATIONAL CATERING CUP



SIRHA

21, 22 ET 23 SEPTEMBRE 2021

UN JURY PRESTIGIEUX POUR LA 7EME EDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP

Gage de reconnaissance et de notoriété, l'International Catering Cup (ICC), organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs, est devenu une référence dans la profession depuis sa création en 2008. Tous les deux ans, il réunit des professionnels du monde entier afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Lors de cette finale qui se déroulera le jeudi 23 septembre 2021 dans le cadre du Sirha à Lyon, 10 équipes s'affronteront durant 3 jours pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2021, devant un jury prestigieux composé de professionnels et Meilleurs Ouvriers de France.

révélation du jury

Joël Mauvigney (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur) , Président-Fondateur du concours et Président de la CNCT, sera entouré de **Jauffrey Mauvigney**, (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur), Vice-Président du concours et de **Christophe Tourneux** (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur) en tant que Président du jury.

Deux invités d'honneur épauleront le jury pour cette 7e Edition de l'International Catering Cup : **Thierry Marx** (Chef Etoilé) et **Pierre Mirgalet** (Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur). L'action du jury sera coordonnée par Christophe Tourneux qui ne prendra pas part à la notation. En revanche, Thierry Marx et Pierre Mirgalet devront trancher en cas d'égalité entre 2 équipes.



Deux jurys arbitrent les étapes : un Jury de Travail et un Jury de Dégustation et de Présentation, tous deux composés de professionnels reconnus : charcutiers-traiteurs, cuisiniers, pâtissiers.

1 Le Jury de Travail

Il regroupe cette année **quatre MOF Charcutier Traiteurs** dont le rôle est de noter la réalisation des recettes à chaque étape de fabrication (Maitrise, hygiène, sécurité alimentaire...) : **David Bret, Julien Denjean, Laurent Lalvée et Jauffrey Mauvigney.**

2 Le Jury de Dégustation-Présentation

Il est composé de **10 professionnels** venus du monde entier, désigné par le président fondateur, à raison d'un juré par pays représenté. Cependant chaque juré ne notera pas son propre pays. Leur mission : noter le respect des cuissons, l'assaisonnement, le goût, les montages, les finitions et la mise en scène.

Le bon déroulement des dégustations et la logistique de ce concours ne peut se faire aussi sans les membres du staff dégustation : **Gérard Caballero** (MOF Charcutier Traiteur), **Alexis Caquelard** (MOF Boucher), **Bernard-Marie François** (MOF Charcutier Traiteur) et **Romain Pellet** (MOF Charcutier Traiteur).

Pour cette 7e édition, l'International Catering Cup se fera sous le patronage de **Muriel Pénicaud, Ambassadrice représentante permanente de la France à l'OCDE et ancienne ministre du travail.**

La Septième Édition de l'International Catering Cup 2021 se déroulera sur 3 jours :

Mardi 21 Septembre 2021

MATINEE : Entrepôt METRO LIMONEST 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 créée 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>

