



LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Révélation du jury de la 7e édition du Challenge Culinaire du Président de la République Française

L'Association des Cuisiniers de la République Française, co-présidée par Romain Besson et Thierry Charrier dévoile la composition du jury de la 7e édition du Challenge Culinaire du Président de la République Française qui se tiendra le lundi 23 juin, à Ferrandi Paris. Ce jury d'exception, entièrement constitué de Meilleurs Ouvriers de France, sera présidé par le chef trois étoiles, Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France (Cuisine) 2019.

Un jury de 25 Meilleurs Ouvriers de France, sous la présidence d'Arnaud Faye

Jury Technique "Cuisine"

Guy Krenzer, MOF (Cuisine) 1996 (Charcutier-Traiteur) 1988, Christophe Raoux, MOF (Cuisine) 2015, Frédéric Simonin, MOF (Cuisine) 2019, Christophe Haton, MOF (Cuisine) 2011, David Alessandria MOF (Cuisine) 2023, Jean-François Girardin MOF (Cuisine) 1993, Président de la société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Jury Dégustation "Amuse-bouche"

Sonia Bichet, MOF (Poissonnier-écailler) 2023, Sophie Fernandez, MOF (Poissonnier-écailler) 2015, Eulalie Rus, MOF (Poissonnier-écailler) 2023

Jury Dégustation "Plat"

Stéphane Collet, MOF (Cuisine) 2019, Florent Boivin, MOF (Cuisine) 2011, Michel Roth, MOF (Cuisine) 1991, Eric Robert, MOF (Cuisine) 2000, Joseph Viola, MOF (Cuisine) 2004, Guillaume Royer, MOF (Cuisine) 2015

Jury Dégustation "Dessert"

Nicolas Bernardé, MOF (Pâtissier) 2004, Yann Brys, MOF (Pâtissier) 2011, Philippe Girardon, MOF (Cuisine) 1997, Philippe Urraca, MOF (Pâtissier) 1993, Jonathan Mougel, MOF (Pâtissier) 2019, Pascal Grière, MOF (Cuisine) 2004

Jury Dégustation "Accords mets & vins"

Chantal Wittman, MOF (Maître d'Hôtel du service et des arts de la table) 2011, Fabrice Sommier, MOF (Sommelier) 2007, Denis Verneau, MOF (Sommelier) 2015



Le Challenge Culinaire du Président de la République Française, concours emblématique, reconnu par la profession, est ouvert à tous les chefs et cheffes professionnels de 23 ans et plus, exerçant en restauration commerciale, collective ou administrative. Ce concours offre à chacun l'opportunité de mettre en avant son talent et sa créativité dans un cadre de haut niveau.

Cette année, les candidats devront réaliser deux recettes inédites autour de thèmes imposés (plat et dessert) et d'un amuse-bouche "surprise" :

Plat Principal : "L'Épaule d'Agneau Farcie Terre et Mer"

L'épaule d'agneau sera préparée entière, garnie d'une farce alliant Terre et Mer pour huit personnes. Elle sera servie d'un jus ou d'une sauce à base de poivrons, servie à part. Le plat sera composé de trois garnitures au total, dont :

- La garniture principale, servie à part, sera une « royale de légumes en deux saveurs », présentée sous la forme d'un savarin de 19 cm de diamètre, garnie au centre de légumes similaires.
- Deux garnitures disposées sur le plat comprenant huit pièces individuelles à base de blettes et huit pièces individuelles sous forme de crosquis de riz inspiré de la paella.
- Le plat sera proposé avec un vin français soigneusement sélectionné, accompagné d'un descriptif explicatif.

Dessert : "Blanc mangé au cœur fruité" accompagné d'une infusion florale

Une création qui devra allier finesse et originalité (pour 8 convives)

En complément des recettes, chaque candidat devra soumettre un **mémoire de 3000 mots** minimum, illustrant le parcours et l'œuvre du chef **Georges Blanc**, président en 2023 du challenge culinaire du Président de la République.

Quinze jours avant la date de la finale, **un amuse-bouche "surprise"** sera annoncé aux candidats.

Les critères d'évaluation porteront sur le respect du thème, la qualité des recettes, l'innovation, ainsi que la qualité rédactionnelle et la présentation du dossier.

À noter que l'utilisation de truffes, de caviar, de homard, de feuilles d'or et de fonds de sauce est interdite. De plus, le coût total des matières ne doit excéder 240€ pour huit personnes, soit 30€ par convive, pour la réalisation des deux plats.

La sélection des six candidats finalistes sera réalisée par un jury d'experts, présidé par Romain Besson et Thierry Charrier. Le lauréat de cette 7e édition recevra en récompense le vase de Sèvres offert par le Président de la République, ainsi qu'un chèque de 10 000 € du partenaire historique les Halles Metro ainsi que de nombreux lots.

Les chefs désireux de prendre part à cette compétition prestigieuse peuvent soumettre leur dossier d'inscription jusqu'au dimanche 11 mai 2025.

Les modalités de candidature et le règlement complet sont disponibles sur le site des Cuisiniers de la République Française :

les-cuisiniers-de-la-republique.fr ou sur simple demande par mail à cuisiniers.rf@gmail.com

Les dossiers de candidature sont à envoyer à l'adresse suivante :

Les Cuisiniers de la République Française - À l'attention de Monsieur Romain Besson - Service Cuisine - 57 rue de Varenne - 75007 Paris



L'Association des Cuisiniers de la République Française

Fondée en 2011 par Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, l'Association des Cuisiniers de la République Française est co-présidée depuis deux ans par Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Romain Besson, chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon.

Sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association regroupe plus de 350 chefs, cuisiniers et pâtissiers œuvrant dans les palais d'État, les ministères, les ambassades, ainsi que dans les administrations et établissements publics en France et à l'international. Sa mission est de promouvoir la gastronomie française à travers le monde avec notamment l'organisation de concours culinaires prestigieux.



Romain Besson - Guillaume Gomez - Thierry Charrier
(Crédit photo : Stéphane Laure)

