



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CONCOURS

Appel à candidatures

Les inscriptions au Trophée Œufs de France 2023 sont ouvertes, sur le thème : « *Dur, mollet, poché : l'œuf fait son entrée !* »

Organisée par le CNPO sur le thème « *Dur, mollet, poché, l'œuf fait son Entrée !* », l'édition 2023 du Trophée Œufs de France offre l'opportunité aux futurs chefs d'exprimer leurs talents en imaginant une entrée créative autour de l'une de ces 3 cuissons de l'œuf !

Ce grand concours culinaire professionnel est ouvert à tous les jeunes de 16 à 24 ans, qu'ils soient élèves, apprentis cuisiniers ou candidats libres. Il s'agit d'un véritable tremplin pour les espoirs de la cuisine !

Certains lauréats réussissent même ensuite à se faire un nom parmi les plus grands Chefs, comme Samuel Victori, étoilé Michelin en 2021.

La présentation ainsi que les accompagnements sont laissés à la libre interprétation des candidats, seul impératif : mettre en valeur l'œuf !

Les candidats ont **jusqu'au 15 décembre 2022** pour retirer leur dossier d'inscription auprès d'ADOCOM : 01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr. Dossier qu'ils devront retourner complétés avec la description de leur **recette pour le 1^{er} mars 2023**.

6 candidats seront sélectionnés par le Chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France et Président du Jury, pour participer à la finale en mai 2023 dans un prestigieux lieu parisien. L'événement les amènera à cuisiner leurs recettes face à un jury, pour tenter de gagner **jusqu'à 2000 € pour le 1^{er} Prix !**

Pour obtenir la fiche d'inscription ou toutes autres informations, les candidats peuvent contacter ADOCOM-RP : **01.48.05.19.00** ou anais@adocom.fr.

JEUNES CUISINIER(E)S,
participez au
TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE

Gagnez
jusqu'à
2000 €

Sur le thème :
DUR, MOLLET, POCHÉ,
l'œuf fait son Entrée !

Et réalisez une recette d'Entrée créative
autour de l'Une de ces 3 cuissons de l'œuf !

Inscrivez-vous !
ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr
Règlement du concours et infos sur lesœufs.fr
*suggestions dans le règlement

Retour sur le Trophée Œufs de France 2021 : Lucas Potier grand gagnant du concours

Lors de sa précédente édition, en 2021, le Trophée Œufs de France a couronné Lucas Potier, 21 ans et originaire de Cherbourg (Manche-50). La 6^e édition de ce concours culinaire s'est déroulée à Paris, dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi, sur le thème : « *Au Brunch, l'œuf te donne du punch !* ». Les cuisiniers étaient invités à revisiter les codes du brunch en y ajoutant leur touche « à la française » à base d'œufs. Lucas a notamment séduit les jurés en se lançant dans la périlleuse réalisation d'un « œuf parfait », c'est-à-dire cuit à basse température, à 64°C. Il s'est hissé sur la première marche du podium du Trophée Œufs de France avec sa recette intitulée :

« Brunch'œuf de nos régions »



Appel à candidatures
Les inscriptions au Trophée Œufs de France 2023 sont ouvertes,
sur le thème « Dur, mollet, poché : l'œuf fait son entrée ! »

À propos du Trophée Œufs de France :

Ce concours professionnel, destiné aux jeunes âgés de 16 à 24 ans, futurs cuisinier(e)s, charcutier(e)s, traiteurs, pâtissier(e)s, etc. en écoles, en apprentissage ou aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres, est organisé tous les 2 ans par le CNPO (Comité pour la Promotion de l'Œuf) et en est à sa 7^e édition.

Pour information :

Le CNPO est l'Interprofession de l'œuf représentant chacun des maillons de la filière œuf, des accoueurs aux transformateurs en passant par les éleveurs, il regroupe huit organisations. Le CNPO a été reconnu par les Pouvoirs publics le 12 mars 1996.

Chargé de contribuer au développement et à la prospérité des différentes branches de la filière ponte, il a donc pour objectifs principaux d'assurer le contact entre les organisations professionnelles, de représenter les acteurs de la filière auprès des instances nationales, européennes et internationales, de réaliser des actions d'informations et de communication en vue de développer le marché de l'œuf, d'entreprendre des actions techniques pour développer les exportations, améliorer la production et la transformation, de servir de cadre aux accords entre l'ensemble des partenaires.
