



## Communiqué de presse

Le 20 Mars 2023



**6<sup>ème</sup> édition du Trophée Marcel Le Servot, et le lauréat est ....  
A l'issue d'une journée intense de compétition, le lauréat de la 6<sup>ème</sup> édition  
du Trophée du Trophée Marcel Le Servot est enfin connu !**

*Créé en 2012, Le Trophée Marcel Le Servot est réservé aux jeunes cuisiniers en formation. Il rend hommage à Marcel Le Servot, grand Chef formateur qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984. Il est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire du Président de la République.*

Organisé par l'Association Les Cuisiniers de la République Française, la finale du Trophée Marcel Le Servot a eu lieu le Lundi 20 Mars 2023 à **FERRANDI PARIS**, suivie de la cérémonie de Remise de Prix au **Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères** en présence d'un grand nombre de professionnels de métiers de bouche, institutionnels, partenaires et médias.

**Les Cuisiniers de la République Française Association loi 1901 - n°W751207610 Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré - 75008 Paris - France [les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**



**Après délibération, la lauréate est :**

Lisa Sterckeman du [Lycée hôtelier du Touquet](#).

Podium :

🥇 1ere Place : Lisa Sterckeman du [Lycée Hôtelier du Touquet](#)

🥈 2eme place : Paul Quantin du [Lycée Hôtelier de Dinard](#), Yvon Bourges

🥉 3eme place : Maxence Couvez du [Lycée Jesse de Forest](#) Avesne sur Helpe





LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le prestigieux jury était composé de :

- **Présidente du Jury :**
- **Andrée Rosier Un des Meilleurs Ouvriers de France – restaurant Les Rosiers à Biarritz.**
-  Jean-Paul Bostoën – MOF 2011
-  Christophe Raoux – MOF 2015
-  Frédéric Simonin -MOF 2018
-  Benoit Nicolas -MOF 2015
-  Patrick Juhel – MOF 2000
-  Gabriel Biscay -MOF 1982
-  Arnaud Nicolas – MOF 2003
-  Pierre Caillet – MOF 2011
-  Tom Meyer -MOF 2022
-  Jérôme Schilling – MOF 2022
-  Stéphane Buron – MOF 2004
-  Fabrice Desvignes – MOF 2015 et Bocuse d’Or 2007
-  Pascal Niau -MOF 1979
-  Philippe Girardon – MOF 1997
-  Guy Krenzer – MOF 1988 et 1996
-  Nicolas Bernardé : MOF 2004
-  Lionel Lallement : MOF 1989
-  Philippe Urraca – MOF 1993
-  Laurent Delarbre – MOF 2004
-  Jean-Marc TACHET – MOF 1993

**Lors de la finale les candidats les candidats devaient réaliser en 4h00** une recette originale et créative sur le thème « Le Koulibiac de Saumon » pour le plat et « La version 2023 de la Poire Belle Hélène » pour le dessert.

**1. Plat principal pour 8 personnes, recette sur le Koulibiac de Saumon ainsi qu'une sauce Maltaise** (servie en saucière). Tous les marqueurs du Koulibiac doivent être identifiables.

- **8 garnitures individuelles** à base d’asperge verte servies sur le plat
- **une garniture servie pour 8 personnes** : une Pomme Anna en une seule pièce servie à part

**2. Dessert pour 8 personnes à l'assiette, recette La version 2023 de la Poire Belle Hélène en conservant les fondamentaux**

**Les Cuisiniers de la République Française Association loi 1901 -**  
n°W751207610 **Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008**  
**Paris – France [les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**



LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**Partenaires des Cuisiniers de la République Française :**

Métro France – Bragard – Ferrandi Paris – Champagne Duval Leroy – Degrenne – e-pack hygiène.

**A propos des Cuisiniers de la République Française :**

*L'association Les Cuisiniers de la République française a été créée en 2011 à l'initiative de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée et Président de l'association à cette époque, sous le haut patronage du président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture. L'association regroupe les chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries qui officient dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger. Elle est co-présidée depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023 par Romain Besson – Chef des Cuisines de l'Hôtel de Matignon et Thierry Charrier – Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères.*

*Valéry Giscard d'Estaing, Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron bénéficient du statut réservé aux présidents de la République et sont membres d'honneur exceptionnels de l'association. L'Association a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier. Les membres peuvent être sollicités par les ambassades ou les instituts français pour intervenir lors de repas de prestige ou dans des écoles, ou sur des causes et événements caritatifs.*

*À travers les concours culinaires qu'elle organise, l'association et ses membres s'assurent de la transmission d'un héritage culinaire tout en découvrant les talents de demain*

**[Plus d'informations : les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**

**Les Cuisiniers de la République Française Association loi 1901 -  
n°W751207610 Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008  
Paris – France [les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**