



Les Cuisiniers de la République Française

Les 6 candidat(e)s en lice au Trophée Marcel Le Servot - lundi 14 octobre 2024 -

Le 17 septembre, sous la présidence de **Romain Besseron** chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon et **Thierry Charrier**, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, le jury a sélectionné les 6 finalistes retenu(e)s au **Trophée Marcel Le Servot**, organisé par les Cuisiniers de la République Française.

Les 6 candidat(e)s en lice à la 7e édition du Trophée Marcel Le Servot sont :

Ethan CHAVET	Lycée Hôtelier Sainte Thérèse - la Guerche de Bretagne (35130)
Inès DEMADE	Lycée Jessé de Forest - Avesne sur Helpe (59440)
Anthelme GENESTOUX	Lycée Hôtelier de l'Orléanais - Olivet (45160)
Shazia JEETUN	Lycée des métiers François Rabelais de Dugny (93440)
Alicia LOMANZO	Médéric, l'école hôtelière de Paris (75017)
Emma SOULIER	Institut Lyfe à Ecully (69130)

Le **14 octobre**, à Ferrandi Paris, sous l'oeil et le palais d'un jury composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France, les 6 jeunes chef(fe)s en formation, âgé(e)s de moins de 23 ans, disposeront de 4h30 pour mettre en oeuvre leurs deux recettes originales : **une tourte de pintade Sylvestre en deux textures pour le plat et un mont blanc en dessert.**

4h30 chrono en cuisine

Le concours impose la réalisation pour 8 convives : d'une tourte de pintade Sylvestre en deux textures, accompagnée d'une sauce zéro déchet, servie en saucière et d'une garniture libre individuelle servies sur le plat : le chou dans tous ses états. Le plat devra être accompagné d'une timbale ouverte de macaronis aux saveurs automnales, en une seule pièce, servie à part. Et un dessert, servi individuellement, sur le thème " Le Mont Blanc » en conservant les fondamentaux.

Le coût global des matières ne doit pas dépasser 200€, pour 8 convives soit 25€ par personne. La truffe, le caviar, le foie gras, la feuille d'or et les fonds de sauce sont interdits.

Un jury prestigieux composé de 19 Meilleurs Ouvriers de France

Sous la présidence de Georges Roux, MOF Honoris Causa 2023

Jury Dégustation “Plat” : Stéphane Buron, MOF (Cuisine) 2004 - Olivier Couvin, MOF (Cuisine) 2015 - Brigitte Delanghe, MOF (Primeur) 2011 - Benjamin Patissier, MOF (Cuisine) 2015 - Gilles Poyac, MOF (Cuisine) 2000 - Emmanuel Renaut, MOF (Cuisine) 2004

Jury Dégustation “Dessert” : Nicolas Bernardé, MOF (Pâtissier) 2004 - Jean-Paul Bostoen, MOF (Cuisine) 2011 - Philippe Girardon, MOF (Cuisine) 2007 - Guy Krenzer, MOF (Cuisine) 1996 (Charcutier-Traiteur) 1988 - Lionel Lallement, MOF (Pâtissier) 1991 - Philippe Urraca, MOF (Pâtissier) 1993

Jury Technique “Cuisine” : Gabriel Biscay, MOF (Cuisine) 1982 - Eric Briffard, MOF (Cuisine) 1994 - Frédéric Jaunault, MOF (Primeur) 2000 - Romain Leboeuf, MOF (Boucher) 2015 - Christophe Raoux, MOF (Cuisine) 2015 - Frédéric Simonin, MOF (Cuisine) 2018



Les dotations

Le lauréat remportera un stage d'immersion d'une semaine au sein des cuisines de l'Etat (Elysée, Matignon, Sénat) et un chèque de 1500 euros pour l'établissement scolaire représenté ainsi que de nombreux lots. Le 2e lauréat, un chèque de 700 euros sera remis à l'établissement et 300 euros, pour le 3e.

L'Association les Cuisiniers de la République Française

L'association les Cuisiniers de la République Française, fondée en 2011, à l'initiative de Guillaume Gomez, aujourd'hui Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, est co-présidée depuis janvier 2023, par les chefs Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon et Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

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, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries officiant dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger, mairies, collèges, crèches et diverses administrations en France et à l'étranger. Elle a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier.

Au travers des deux concours culinaires organisés par les Cuisiniers de la République Française : le Trophée Marcel Le Servot & le Challenge Culinaire du Président de la République, l'association et ses membres s'assurent la transmission d'un héritage culinaire tout en dénichant les talents de demain. Le Trophée Marcel Servot est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire du Président de la République.



<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr>

