



## CONCOURS

### Palmarès du Trophée Œufs de France 2021 : 6 jeunes talents récompensés !

Pour la 6<sup>e</sup> édition du Trophée Œufs de France organisé par le CNPO (Interprofession des œufs), c'est sur le thème « *Au Brunch, l'œuf te donne du punch* » que plus d'une cinquantaine de futurs cuisiniers entre 16 et 25 ans ont exprimés leur talent en créant un « brunch à la française » composé de 2 recettes salées et une recette sucrée mettant l'œuf en vedette !

L'œuf, source inépuisable de créativité culinaire, comme s'accordent à le dire 97 % des Français dans la récente enquête CNPO / CSA 2021, a été décliné de mille et une façons par ces candidats talentueux, dont six ont été retenus pour la finale qui vient de se dérouler dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi à Paris.

Les 6 finalistes ont réalisé leur brunch devant un jury d'experts qui ont dû les départager sur des critères comme : *le respect du thème, les accords des saveurs, l'esthétisme, mais aussi leur attitude en cuisine et une attention particulière a également été apportée au gaspillage.*

Voici le palmarès de cette édition 2021, dont les Prix ont été décernés par le Chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, et Philippe Juven, Président de l'Interprofession française des œufs (CNPO) :



**1<sup>er</sup> Prix : Lucas POTIER**, 20 ans, a reçu le 1<sup>er</sup> Prix du Trophée Œufs de France 2021. Il habite actuellement à Angers. Tout juste ses études terminées, il exerce désormais en tant que chef à domicile. Sa recette :

« *Brunch'œuf de nos Régions* »  
*Brioche parisienne, œuf Bénédicte et chou chantilly*



## Un jury d'experts

Un jury d'experts avait pour mission de départager ces 6 jeunes talents, de gauche à droite : Loïc Coulombel - CNPO, Nicole Renaud - journaliste et écrivain culinaire, Philippe Asset - photographe culinaire, Sirine Errammach – journaliste, Philippe Juven – CNPO, Guy Legay Meilleur Ouvrier de France, Émilien Rouable Chef Euro-Toques (Hôtel Saint James Albany) et Maxime Chaumet – CNPO.



## Suite du palmarès :

**2<sup>e</sup> Prix : Juline BRAUN**, 18 ans, originaire du Bas-Rhin. Elle est actuellement 1<sup>ère</sup> année de BTS au Lycée Professionnel Simon Lazard (Moselle - 57) et en apprentissage à l'Auberge Saint Walfrid à Sarreguemines. Sa recette :

### « Les M'œufs actuels »

*Œufs mollets frits, roulé d'œufs, Sunny side up à l'orange*



**3<sup>e</sup> Prix : Valéria FONTENEAU**, 25 ans et originaire de Meurthe-et-Moselle (54). Valéria vient d'obtenir son BTS management en art culinaire au CFA Hôtelier Raymond Mondon à Metz (57). Sa recette :

**« La part belle aux Œufs de nos contrées,  
au détour d'un brunch vitaminé »**  
*L'œuf toqué, l'œuf fumé et l'œuf perdu*



**4<sup>e</sup> ex æquo : Jean-Baptiste ESSEAU**, 19 ans, est originaire de Nantes. Il est en 2<sup>e</sup> année de BTS-MHR au Centre de formation continue Jeanne Delanoue à Cholet (49) et en apprentissage dans le restaurant « Imagine » à Nantes (44). Sa recette :

**« Passion Œuf »**  
*Jaune d'œuf confit et achard de betterave,  
royale de butternut et crêpe soufflée*





**4<sup>e</sup> ex æquo : Romain LENARDUZZI**, 20 ans et originaire des Alpes-de-Haute-Provence (04). Romain vient d'obtenir son BTS au Lycée Hôtelier Anne Sophie Pic (83). Sa recette :

**« Restez « brunché » avec notre Triologi'Œuf provençale »**

*Trompe l'œuf à la mangue, Pist'œuf mollet à l'avocat, Œuf en Bouillabaisse Borgne*



**4<sup>e</sup> ex æquo : Louis FOUCAULT-PLACAIS**, ce jeune sarthois (72) de 17 ans est en terminale bac pro cuisine au Lycée des Métiers Sainte Catherine au Mans. Sa recette :

**« Les œufs dans les œufs »**

*L'œuf mollet frit à ma version, L'œuf noir bédictine, L'œuf sur mon plat*



Palmarès du Trophée Œufs de France 2021 :  
6 jeunes talents récompensés !



Les 6 finalistes du Trophée Œuf de France 2021 et le Chef Guy Legay

***Les 6 finalistes et leurs recettes seront prochainement à l'honneur dans des dossiers de presse individuels et sur [leblogdeloeuf.com](http://leblogdeloeuf.com).***

**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 6<sup>e</sup> édition.

**Logo « Œufs de France » : la confiance tout au long de la filière**

Pour valoriser son savoir-faire exemplaire et faciliter l'identification de ses œufs « Made in France », la filière française lance le logo « Œufs de France ». Cette démarche collective, portée par l'Association des produits agricoles de France, garantit l'origine française des œufs : de la poule à l'œuf. Avec ce nouveau logo connu et reconnu des Français, la filière des œufs garantit l'engagement de l'ensemble des maillons de la filière : accoueurs, éleveurs de poulettes, éleveurs de poules pondeuses, centres d'emballage et de transformation des œufs. La démarche de traçabilité, qui intègre également qualité sanitaire et alimentation des animaux, est étroitement contrôlée par des organismes tiers.



**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 8 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.

Palmarès du Trophée Œufs de France 2021 :  
6 jeunes talents récompensés !



*Merci pour la mention Trophée Œufs de France*

---