



Interprofession des Oeufs



Le palmarès du Trophée Œufs de France 2023 : 6 jeunes talents récompensés !

Cette année, pour la 7^e édition du Trophée Œufs de France organisée par le CNPO (Interprofession des œufs), plus d'une centaine d'élèves, apprentis cuisiniers et candidats libres entre 16 et 25 ont exprimé leur talent en réalisant des entrées créatives sur le thème suivant :

« *Dur, Mollet, Poché, l'œuf fait son Entrée !* ». Le principe ? Les candidats avaient à créer une recette d'entrée créative autour de l'une de ces 3 cuissons de l'œuf.

Grande source d'inspiration, l'œuf a été décliné de mille et une façons par ces candidats talentueux, venant des quatre coins de la France.

Six d'entre eux ont été retenus pour la finale qui s'est déroulée en avril dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi à Paris.

Les 6 finalistes ont réalisé leurs recettes 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 2023. Chaque candidat étant guidé en cuisine par le Chef MOF Benoît Nicolas, également professeur chez Ferrandi Paris.

JEUNES CUISINIER(E)S,
participez au

TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE



Inscrivez-vous !

ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anaiss@adocom.fr
Règlement du concours et éligibilité sur www.adocom.fr
*suggestion dans le règlement



Les 6 finalistes du Trophée Œuf de France 2023

1^{er} Prix : Juliette CLARENS, 19 ans, originaire de Saint-Jean-Pied-de-Port (64). Juliette est actuellement en terminale bac pro cuisine au Lycée de Navarre (64). Sa recette :

« L'Oeuf mollet qui appuie sur le champignon »

Œuf Mollet, champignons sautés, chips de champignon et chips de brebis



2^e Prix : Maiwen FAJFER, 17 ans, originaire de Hergnies (59). Elle est actuellement en première bac pro cuisine au Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence à Orchies (59). Sa recette :

« Œuf mollet en croûte entre terre et mer »

Œuf mollet pané, chou farci à la chair de morue, siphon yaourt grec, gel citron jaune



3^e Prix : Benjamin CHAILLEUX, 16 ans seulement, le plus jeune candidat du concours ! Originaire d'Angers (49), il est actuellement en 2^e année de CAP Cuisine au CFA d'Angers et effectue son apprentissage au restaurant Marius, à Pornic (44). Sa recette :



« Œuf meurette en île flottante »

*Jaune d'œuf poché, blancs montés en neige
et caramel aux lardons*



4^e Prix ex æquo : Pubadin UTTHIYA, 19 ans est originaire de Thaïlande et habite actuellement à Massy. Il est en BTS Management Hôtellerie et Restauration à Ferrandi Paris, et réalise son alternance à « Madame Brasserie » à la Tour Eiffel. Sa recette :

« Œuf croustillant vertgétarien »

Œuf dur pané, crème d'asperge, gel de Yuzu et fraises



4^e Prix ex æquo : Kévin SAINT SULPICE, 18 ans, originaire de Polliat (01). Il est diplômé du Lycée Professionnel Economique et Hôtelier Alexandre Dumaine (71), et travaille actuellement au restaurant bistronomique La Toque Rose, à Malafretaz (01). Sa recette :



**« Œuf mollet façon meurette en
déclinaison de garniture »**

*Œuf meurette, poitrine fumée, bouillon de champignon et
pétales d'oignons confits*



4^e Prix ex æquo : Elise BLAUWBLOMME, 17 ans, originaire de Lesquin (59). Elle est actuellement en 1^{ère} STHR au Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence à Orchies (59). Sa recette :

« Petit tour à la ferme accompagné de ses œufs mollets »

Œuf mollet, poêlé de champignons, baguettes à l'ail



Un jury d'experts

Un jury d'experts avait pour mission de départager ces 6 jeunes talents : Philippe ASSET, créateur styliste et photographe culinaire - Yves-Marie Beaudet, Président du CNPO - Nicolas Brenelière, Président d'Euro Toques Jeune - Olivier Chaput, Chef Euro Toques - Maxime Chaumet, Secrétaire Général du CNPO - Loïc Coulombel, vice-Président CNPO - Benoît Nicolas, Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Apprenti de France et professeur à l'Ecole Ferrandi et Laurence Plumey, Médecin Nutritionniste.



Les 6 finalistes, leurs recettes ainsi que les écoles et les restaurants qui les ont présentés seront prochainement à l'honneur dans des dossiers de presse individuels et sur leblogdeloeuf.com.

Le thème de la 8^e édition du Trophée Œufs de France sera dévoilé cet automne et se déroulera en 2024/2025.



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.

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.

