



9^E ÉDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP LA SÉLECTION DE L'ÉQUIPE DE FRANCE AURA LIEU LES 28 ET 29 JANVIER 2024



En amont de la 9^{ème} édition de L'International Catering Cup qui aura lieu en janvier 2025 au Sirha, certains pays prévoient une **sélection nationale** avant la grande finale.

La France organise la sélection de l'équipe qui représentera le drapeau lors de l'ICC 2025, concours d'envergure mondiale. Ces quatre équipes françaises s'affronteront les **28 et 29 janvier 2024 au SMAHRT à Toulouse.**

DIMANCHE 28 JANVIER 2024

Lycée professionnel Renée BONNET
1 allée Lieutenant Lucien Lafay - 31400
Toulouse

LUNDI 29 JANVIER 2024

Salon SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration)
Parc des Expositions MEETT Toulouse
Centre de conventions & congrès de TOULOUSE. Concorde avenue, 31840
Aussonne

QUI PEUT PARTICIPER À LA SÉLECTION FRANCE ?

Organisés en équipes de **trois personnes** (capitaine, coéquipier et coach), tous les professionnels des métiers de bouche sont **admissibles**.

Conditions : être âgé d’au moins 23 ans, exercer une activité commerciale dans le domaine traiteur (charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d’entreprise.

LES ÉQUIPES EN LICE POUR LA SÉLECTION FRANCE

ÉQUIPE 1



CHRISTOPHER DEMANGE
Capitaine
Carlier Traiteur (64)



JÉRÉMIE GUERRA
Co-équipier
Maison Paries (64)



SÉBASTIEN CARLIER
Coach (MOF)
Carlier Traiteur (64)

ÉQUIPE 2



JULIEN GUENEE
Capitaine
Automobile Club de France (75)



LOUIS TOCHEPORT
Co-équipier
Automobile Club de France (75)



JÉRÔME LE MINIER
Coach (MOF)
Hôtel de la Présidence du Sénat (75)

ÉQUIPE 3



OLIVIER GUILLOIS
Capitaine
GOFEC (14)



ANTOINE LIEUBRAY
Co-équipier
La table du 11 (78)



LILIAN DOUCHET
Coach
Dame Augustine & Lil'Home (75)

ÉQUIPE 4



GUILLAUME RIZZO
Capitaine
Potel & Chabot (75)



ALEXANDRE FONT
Co-équipier
Potel & Chabot (75)



JULIEN CANIVET
Coach
Potel & Chabot (75)

LA PRÉSIDENTE

PRÉSIDENT FONDATEUR DU CONCOURS

Joël MAUVIGNEY
(MOF Charcutier-Traiteur)



Joël Mauvigney est issu d’une famille de charcutiers, c’est donc tout naturellement **qu’en 1985 il a repris l’affaire familiale créée à Mérignac en 1963.**

En 1986, il décroche l’honorable titre de **Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur.**

C’est en **2008** que Joël Mauvigney **créé l’International Catering Cup**, il est alors président adjoint de la CNCT, il est ensuite **élu président en 2009.**

En 2017 il prend également la présidence de la **Confédération Générale de l’Alimentation en Détail (CGAD).**

**VICE-PRÉSIDENT
DU CONCOURS**
Jauffrey MAUVIGNEY
(MOF Charcutier-Traiteur)



**PRÉSIDENT
DES JURYS**
Christophe TOURNEUX
(MOF Charcutier-Traiteur)



LE JURY

Garant du bon déroulement du concours, palais aiguisé et œil averti, le Jury est incontournable et composé de professionnels reconnus. De **l'art à la manière de travailler en laboratoire**, des **saveurs** ou encore de la **présentation des buffets**, tout est analysé et noté par les membres du Jury.

LE JURY DE TRAVAIL



JULIEN DENJEAN
MOF Charcutier
Traiteur



JAUFFREY MAUVIGNEY
MOF Charcutier
Traiteur

LE JURY DE DÉGUSTATION



MICHEL ANINAT
MOF Charcutier
Traiteur



STÉPHANIE BIENVENU
Cheffe Pâtissière



PHILIPPE BRIZET
Champion du
Monde Traiteur 2019



JEAN-MARIE GAUTIER
MOF Cuisine



NOÉMIE HONIAT
Championne de
France Dessert



JÉRÔME SCHILLING
MOF Charcutier
Traiteur

LES SUJETS

ENTRÉE

Œuf en gelée de
champagne Nicolas
Feuillatte

Bao de poulet, ris de veau
et crevettes, accompagné
d'un espuma de champagne
Nicolas Feuillatte

PLAT 1

Soupe ICC lutée en
feuilletage

Poulet fermier dans sa robe
blanche

DESSERT

Cake chocolat - fruits secs
et/ou confits

Entremets chocolat - vanille

Crêpe soufflée au chocolat

PLAT 2

Echine et pied de cochon
farcis avec leur garniture
libre et sauce béarnaise



LE PROGRAMME

DIMANCHE 28 JANVIER 2024

8H-18H Première partie des épreuves pratiques.

LUNDI 29 JANVIER 2024

9H-9H30 Entrée successive de chaque équipe dans son box.

9H-11H Accès presse.

11H Ouverture du concours.

11H-12H **Envoi des entrées.**

12H-13H **Envoi du plat 1.**

13H-14H **Envoi du plat 2.**

14H-14H45 **Envoi des desserts.**

14H45-15H30 Mise en place des produits sur les buffets.

15H30-16H Notation des buffets par les jurés.

17H **Proclamation des résultats.**

