



Communiqué de presse
Sarlat, le 16 janvier 2023

Yassine Tahri, étudiant FERRANDI Paris - *campus de Bordeaux* entraîné par Damien Thurin remporte la 13^{ème} édition du Trophée Jean Rougié

À l'occasion de la 13^{ème} édition du Trophée Jean Rougié, le 14 janvier à Sarlat-La-Canéda, huit jeunes étudiants âgés de 18 à 23 ans, ont pu exercer leur talent culinaire, à partir de produits emblématiques de la gastronomie française : le foie gras et la truffe. Organisés par la Maison Rougié, la ville de Sarlat et la Maison Pebeyre, les trois partenaires fondateurs du concours, cette nouvelle édition du Trophée Jean Rougié a rassemblé une nouvelle fois un jury de renom composé de grands chefs et présidé par Christophe Bacqué.

Cette année, le duo d'épreuves était composé d'une recette froide autour du brochet et de l'écrevisse en association avec le foie gras et la truffe et d'une recette chaude, clin d'œil à l'Espagne, pays invité, exigeant la réalisation d'une fine omelette plate comme une crêpe, pigmentée de poivron rouge, jaune et de truffe hachée, dans laquelle enrouler une escalope de foie gras Rougié, pochée dans un bouillon de gambas puis sautée.

L'engagement de Rougié auprès de la gastronomie française et des chefs

Depuis plus de 147 ans, Rougié s'engage auprès des chefs et de la restauration pour les accompagner face aux mutations sociétales auxquelles la gastronomie française est confrontée. Toujours force de proposition et d'innovation dans nos assiettes, la marque emblématique des chefs exigeants et passionnés, n'a eu de cesse de se réinventer et de s'approprier les produits traditionnels de notre terroir, faisant d'elle une référence parmi les acteurs de la gastronomie, toutes générations confondues.

Parmi les produits phares de la Maison :

- L'incomparable Escalope de Foie Gras surgelée Rougié
- L' incontournable plaque déveinée de Foie Gras surgelée
- Le Foie Gras cru frais sous papier Extra Gastronomie
- Le burger d'effiloché de canard confit 100% origine France
- La verrine individuelle de Foie Gras entier IGP Sud-Ouest.

Photo

Le grand gagnant de l'édition 2023 !

Yassine Tahri, 23 ans, en dernière année de bachelor art culinaire à FERRANDI Paris, campus de Bordeaux, entraîné par Damien Thurin, remporte la 13^{ème} édition du Trophée Jean Rougié.

Il a impressionné le jury par la régularité des goûts et la maîtrise technique, démontrées tant par sa recette froide - *Pièce en superposition, brochet et foie gras, appareil végétal* – que par sa recette chaude.

S'agissant de sa première participation à un concours, il a choisi le Trophée Jean Rougié pour sa renommée. Une heureuse initiative qui l'a mené à la victoire avec Damien Thurin, son professeur avec lequel la complicité de travail était indéniablement perceptible.

Yassine, motivé et déterminé, a d'ores et déjà des idées précises sur son projet professionnel. Il souhaite pouvoir continuer à se former au sein de maisons prestigieuses et ouvrir, à termes, un restaurant gastronomique au Maroc d'où il est originaire. Son ambition ? Obtenir la première étoile Michelin au Maroc !

LE LAURÉAT ET SON ÉTABLISSEMENT

Récompensés

Du 1^{er} au 8^{ème}, les candidats ont tous été récompensés par de nombreux cadeaux offerts par les partenaires du Trophée. Le lauréat, quant à lui, bénéficiera également d'une semaine d'incubation au sein du restaurant « La table de Franck Putelat » de Franck Putelat et le trophée séjournera un an au sein de son établissement jusqu'à la prochaine édition. Il recevra également un robot pâtissier multifonctions Kitchenaid 4,8L et bien d'autres lots en lien avec la gastronomie, l'apprentissage et la transmission.

- 1er Prix

**Yassine Tahri, étudiant à FERRANDI Paris campus de Bordeaux,
entraîné par Damien Thurin,**

- 2ème Prix

**Louis Abba, étudiant au Lycée Hôtelier de La Rochelle,
entraîné par Juliette Marchand,**

- 3ème Prix

**Matéo Lucquet, étudiant au Lycée Hôtelier du Touquet,
entraîné par Rémi Bauchet,**

- Coup de Cœur du Jury technique

**Nicolas Kuppers Johansson, étudiant à Escuela Hofmann à Barcelone,
entraîné par Julen Urtasun,**

- Coup de cœur du Public

**Titouan Dorval, étudiant au Lycée Hôtelier de l'Orléanais (Olivet),
entraîné par Jean-Benoît Pelletier,**

- Prix Spécial du plat froid

**Titouan Dorval, étudiant au Lycée Hôtelier de l'Orléanais (Olivet),
entraîné par Jean-Benoît Pelletier,**

- Prix Spécial du plat chaud

**Ethan Fragnaud, étudiant au CCI Charente formation (L'Isle d'Espagnac)
entraîné par Matthieu Bardy,**

UN JURY D'EXCEPTION

Le concours est dirigé, depuis sa création, par Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France et Compagnon Cuisine. Cette année, le jury était composé de pas moins de 15 membres avec des femmes et des hommes de talents, des chefs étoilés français aux Meilleurs Ouvriers de France, sans oublier les Bocuse d'Or ou les Jeunes Talents Gault&Millau.

Président : Christophe Bacquié - Chef 3 étoiles au Guide *Michelin*, MOF (2004), 5 Toques *Gault&Millau*.
Restaurant « l'Hôtel & Spa » du Castellet

Présidente d'honneur : Carme Ruscalleda, Chef cuisinière, restaurant 3 étoiles au Guide Michelin San Pau en Espagne et restaurant 2 étoiles au Guide Michelin San Pau à Tokyo

JURY – PLATS FROIDS

Franck Putelat – Chef étoilé du restaurant La table de Franck Putelat, Carcassonne (11)
2 étoiles au Guide Michelin - Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Argent

Laetitia Visse – Cheffe du restaurant La Femme du boucher, Marseille (13)

François Adamski – Chef Exécutif, studio culinaire de Servair, Paris (95)
Meilleur Ouvrier de France - Bocuse d'Or en 2001

Pascal Lombard – Chef étoilé du restaurant *Les Glycines, Les Eyzies de Tayac* (24)
1 étoile au *Guide Michelin*

Jocelyn Deumié - Directeur Asie et chef exécutif Maison Rougié, Japon (Tokyo)

JURY – PLATS CHAUDS

Noémie Honiat – Cheffe traiteur, animatrice M6 de la Meilleure Boulangerie de France, Villefranche-de-Rouergue (12)

Finaliste du Bocuse d'Or de France 2021, Jeune talent Gault & Millau 2014, Championne de France Junior de dessert en 2011

Guillaume Royer – Restaurateur de l'Auberge de Guillaume, Vandenesse-en-Auxois (21)
Meilleur Ouvrier de France 2015

Camille Brouillard - Restauratrice de L'Huitrier Pie, Saint-Emilion (33)
Grand de demain Gault&Millau en 2022

Adrien Soro - Restaurateur en Dordogne (24)

Alain Geaam – Chef 1 étoile du restaurant Alain Geaam, à Paris (75)
1 étoile au Guide Michelin - 3 toques au Gault&Millau

Bernard Leprince
Meilleur Ouvrier de France – Ancien Chef des 15 restaurants-brasseries du Groupe Frères Blanc
Toque de l'Année 2015

JURY TECHNIQUE

Florian Pansin – Chef de cuisine formateur à l'Institut Paul Bocuse

Teddy Odorico – Chef culinaire et chef à domicile en Languedoc Roussillon

Quentin Bourdy - Chef cuisinier

À PROPOS DE ROUGIÉ

L'aventure Rougié commence en 1875. Créée par Léonce Rougié, la maison connaît un rayonnement international à partir des années 1950 grâce à son fils, Jean, et est devenue la marque emblématique de la gastronomie française. Dans la volonté permanente de perfectionner ses méthodes de travail et son savoir-faire et forte de la qualité de ses foies gras, Rougié a tissé de solides liens avec les grands chefs du monde entier. Elle est présente sur les tables les plus prestigieuses.