

TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

LES ÉTOILES MONTANTES DE LA GASTRONOMIE

14ÈME ÉDITION



Communiqué de presse

SARLAT, 24 JANVIER 2024



LE CANADIEN ERIK HANSEN, LAURÉAT DE LA 14ÈME ÉDITION DU TROPHÉE JEAN ROUGIÉ, UNE PREMIÈRE VICTOIRE INTERNATIONALE !



À l'occasion de la 14ème édition du Trophée Jean Rougié, le 20 janvier à Sarlat-La-Canéda, huit jeunes étudiants âgés de 19 à 22 ans, ont pu exercer leur talent culinaire, à partir de produits emblématiques de la gastronomie française : le foie gras et la truffe. Organisée par la Maison Rougié, la ville de Sarlat et la Maison Pebeyre, fondateurs du concours, cette nouvelle édition a rassemblé une nouvelle fois un jury d'exception composé de grands chefs et présidé par Alexandre Couillon chef trois étoiles du Restaurant La Marine à Noirmoutier.

ERIK HANSEN, LE CANADA MIS A L'HONNEUR

Erik Hansen, 20 ans, en deuxième année de formation Arts Culinaires à l'école SAIT à Calgary au Canada et entraîné par Manuel Panfili, remporte la 14ème édition du Trophée Jean Rougié.

Il a impressionné le jury par sa motivation, sa maîtrise technique tant pour la recette froide « Chartreuse revisitée au foie gras et à la truffe : Notre planète, de la terre aux océans » et la recette chaude, épreuve mystère dévoilée juste avant sa mise en œuvre. Erik est plongé dans l'univers de la cuisine depuis toujours, grâce à son père chef cuisinier, sa source d'inspiration.

Le jeune chef est également passionné par le cyclisme, un défi mental et physique, qui lui a fait parcourir plus de 3 000 km en 2023. Le moyen d'être en communion avec la nature et de se nourrir de ses parfums et de ses couleurs !

S'il aspire à voyager à travers le monde pour se « nourrir » de différentes cultures culinaires, la relation humaine est primordiale pour lui et nouer des relations durables reste une priorité.

Son projet ? Ouvrir un restaurant, aux savants mélanges de saveurs européennes et asiatiques tout en s'appuyant sur une équipe et pouvoir travailler dans différents domaines tels que la pâtisserie et la boucherie.



LES ÉPREUVES 2024



Comme chaque année, les jeunes candidats accompagnés de leurs professeurs ont dû réaliser deux épreuves :

- Intitulé recette froide : une salade esthétique et gourmande liée d'une gelée ou toute autre sauce froide en association avec le foie gras et la truffe.
- Intitulé recette chaude : Sur une escalope de foie gras cuite, des noix de St-Jacques sautées seront déposées, émincées et alternées de lames de truffe fraîche. Entourer le tout d'une huître pochée, d'une langoustine poêlée, d'un couteau portionné et d'une carotte fane glacée. Accompagner cette préparation d'une fine purée de topinambour truffée et quelques chips de pomme de terre de Noirmoutier. Une sauce truffée viendra terminer cette assiette.

L'ENGAGEMENT DE ROUGIÉ AUPRÈS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET DES CHEFS

Depuis bientôt 150 ans, Rougié accompagne les chefs et les acteurs de la restauration avec engagement et savoir-faire incontestés. Toujours force de proposition et d'innovation dans les assiettes, la marque emblématique des chefs exigeants et passionnés, n'a eu de cesse de se réinventer et de s'approprier les produits traditionnels du terroir, faisant d'elle une référence dans l'univers de la gastronomie, toutes générations confondues.

Parmi les **produits phares** de la Maison :

- L'incomparable Escalope de Foie Gras surgelée Rougié
- Les noix de Saint-Jacques sauvages & françaises, pêchées dans les eaux froides de la Manche
- Le magret de canard garanti origine France, le produit plaisir
- L'incontournable plaque déveinée de Foie Gras surgelée
- Le Foie Gras cru frais sous papier Extra Gastronomie

HOMMAGE À SERGE VIEIRA

En hommage au chef étoilé, soutien indéfectible du concours depuis sa création, les organisateurs du Trophée Jean Rougié ont renommé le Prix du Coup de Cœur du Jury Technique « Prix Serge Vieira ».

Les nouveaux critères du Prix sont liés aux valeurs véhiculées par le chef : implication, engagement, bienveillance, ouverture aux autres, respect... Alexandre Georget de l'école hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines s'est vu remettre ce prix des mains de sa femme Marie-Aude Vieira qui continue à porter haut le flambeau de leur belle maison.



LES DIFFÉRENTS RÉSULTATS DU TROPHÉE

1er Prix

Erik Hansen, en formation Arts Culinaires à SAIT, Calgary - Canada
entraîné par Manuel Panfili

2ème Prix

Edgar Sévézen, étudiant à FERRANDI campus de Paris,
entraîné par Jérémie Barnay

3ème Prix

Mathis Dho, étudiant au Lycée Hôtelier de Marseille,
entraîné par Frédéric Umidian

Prix Spécial du plat froid

Alexandre Georget, étudiant à l'Ecole hôtelière de Saint-Quentin à Guyancourt
entraîné par Thomas Champagnol

Prix Spécial du plat chaud

Marius Merlet, étudiant à l'Ecole Hôtelière Ensemble Sacré Cœur à Saint-Chély-d'Apcher
entraîné par Patrick Bouffety

Coup de Cœur du Jury technique Serge Vieira

Alexandre Georget, étudiant à l'Ecole hôtelière de Saint-Quentin à Guyancourt
entraîné par Thomas Champagnol

Coup de cœur du Public

Florent Blaison, étudiant au Lycée Français Rabelais à Dardilly
entraîné par Gregory Pereira,

Du 1er au 8ème, les candidats ont tous été récompensés par de nombreux cadeaux offerts par les partenaires du Trophée. Le lauréat, quant à lui, bénéficiera également d'un stage à l'Ecole Rougié et recevra également de nombreux lots en lien avec la gastronomie, l'apprentissage et la transmission.



Un jury paritaire !

Le concours est dirigé, depuis sa création, par Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France et Compagnon Cuisine. Cette année, le jury s'est voulu paritaire et était composé de pas moins de 16 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 : Alexandre Couillon, Chef étoilé 3 étoiles au Guide Michelin - restaurant La Marine, Noirmoutier (85), qui a impressionné par son accessibilité, son implication, sa gentillesse et sa proximité avec les élèves.

Président d'honneur : Keith Pears, Chef exécutif canadien du groupe Accencis et a remporté la qualification canadienne pour le Bocuse d'Or 2025

Jury- Plats froids :

Camille Brouillard - Restauratrice, L'Huitrier Pie, Saint-Emilion (33)

Lauréate du Trophée Jean Rougié 2016, Grand de demain Gault&Millau 2021, gagnante du 6ème Challenge culinaire du Président de la République en octobre dernier à l'Elysée

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

Gaël Tourteaux - Restaurateur, Flaveur, Nice (06), 2 étoiles au guide Michelin, 17,5 sur 20 au Gault et Millau

Nicole Fagegaltier - Restauratrice, Hôtel du Vieux Pont, Belcastel (12), 1 étoile au Guide Michelin, lauréate du championnat de France du dessert en 1986.

Aurélien Gransagne - Chef, Relais Vieira, Chaudes-Aigues (15), 2 étoiles au Guide Michelin

Vincent Arnould - Restaurateur, Vieux Logis, Trémolat (24), 1 étoile au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France 2007

Jury- Plats chauds :

Laëtitia Visse – Restauratrice, La Femme du boucher, Marseille (13)

"Terroir d'exception" Gault et Millau 2023, Jeune talent 2020, deux toques actuellement. Admise au collège culinaire de France en 2023, et à l'académie de la viande.

Amandine Chaignot – Restauratrice, Pouliche, Café de Luce & Rosy et Maria, Paris (75)

Bocuse de Bronze sélection France Jury pour l'émission Masterchef, Finaliste du concours des MOF

Mickaël Tourteaux - Restaurateurs, Flaveur, Nice (06)

2 étoiles au guide Michelin, 17,5 sur 20 au Gault et Millau

Pierre Chomet - Restaurateur, Ambos, Paris (75), Candidat emblématique de la saison 12 de l'émission Top Chef

Georgiana Viou - Restauratrice, ROUGE, Nîmes (30), 1 étoile au Guide Michelin, 3 Toques au Gault et Millau

Davy Tissot - Chef, Bocuse d'Or 2021 et membre de la Team France Bocuse d'Or, 1 étoile au guide Michelin en 2020,

Trophée Grand de demain Gault et Millau 2006, Meilleur Ouvrier de France 2004

Jury Technique:

Quentin Bourdy – Chef cuisinier de l'hôtel restaurant l'Univers, à Villefranche de Rouergue (12)

Damien Thurin – Formateur cuisine campus de Bordeaux Ferrandi (33)

Marc Wery – Professeur de cuisine

Teddy Odorico – Chef aux Cuisiniers Cavistes à Narbonne (11)

Commentateur technique : nouveauté 2024 !

Bernard Leprince, conseiller culinaire R&D MOF chez Leprince & compagnie a commenté les différents plats des candidats sur le plan technique, permettant d'associer le public à l'exigence requise par ce jury d'exception.

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.

Visuels disponibles sur simple demande



OConnection