



Un jury prestigieux pour la 7e édition du Trophée Marcel Le Servot

- lundi 14 octobre 2024 -

L'association des Cuisiniers de la République Française, co-présidée par Romain Besson et Thierry Charrier, dévoile la composition du jury du Trophée Marcel Le Servot, organisé le 14 octobre. Un jury de haute volée, constitué exclusivement de

Meilleurs Ouvriers de France et placé sous la présidence de Georges Roux, MOF Honoris Causa 2023.

Tremplin pour de futures compétitions culinaires, le concours est ouvert à tou(te)s les jeunes cuisiniers et cuisinières en formation ou en apprentissage de niveau BAC PRO ou BTS, âgé(e)s de 23 ans maximum. La finale du Trophée Marcel Le Servot se déroulera le lundi 14 octobre 2024, à l'école Ferrandi Paris.



Un jury composé de 19 Meilleurs Ouvriers de France
présidé par Georges Roux, MOF Honoris Causa 2023

Jury Dégustation "Plat"

Stéphane Buron, MOF (Cuisine) 2004
Olivier Couvin, MOF (Cuisine) 2015
Brigitte Delanghe, MOF (Primeur) 2011
Benjamin Patissier, MOF (Cuisine) 2015
Gilles Poyac, MOF (Cuisine) 2000
Emmanuel Renaut, MOF (Cuisine) 2004

Jury Dégustation "Dessert"

Nicolas Bernardé, MOF (Pâtissier) 2004
Jean-Paul Bostoen, MOF (Cuisine) 2011
Philippe Girardon, MOF (Cuisine) 2007
Guy Krenzer, MOF (Cuisine) 1996 (Charcutier-Traiteur) 1988
Lionel Lallement, MOF (Pâtissier) 1991
Philippe Urraca, MOF (Pâtissier) 1993

Jury Technique "Cuisine"

Gabriel Biscay, MOF (Cuisine) 1982

Eric Briffard, MOF (Cuisine) 1994

Frédéric Jaunault, MOF (Primeur) 2000

Romain Leboeuf, MOF (Boucher) 2015

Christophe Raoux, MOF (Cuisine) 2015

Frédéric Simonin, MOF (Cuisine) 2018

Rappel des thèmes : la tourte de pintade Sylvestre en deux textures & le Mont Blanc

Pour remporter la compétition, le/la meilleur/e des 6 candidats devra réaliser pour le **plat principal** : **une tourte de pintade Sylvestre en deux textures**, accompagnée d'une sauce zéro déchet, servie en saucière et de 8 garnitures individuelles servies sur le plat : autour du chou dans tous ses états.

Le plat devra être accompagné d'une timbale ouverte de macaronis aux saveurs automnales, en une seule pièce, servie à part, pour 8 personnes.

Le dessert : « Votre vision du Mont Blanc » en conservant les fondamentaux.

Le coût global des matières ne devra pas dépasser 200€, pour 8 personnes, soit 25€ par personne. La truffe, le caviar, le foie gras, la feuille d'or et les fonds de sauce sont interdits.

Date limite d'inscription : lundi 24 juin 2024

La sélection des six candidatures sera effectuée sur dossier, par Romain Besson, chef des cuisines du Premier Ministre et de l'hôtel de Matignon et Thierry Charrier, chef des cuisines au Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères - co-présidents de l'association des Cuisiniers de la République Française.

Les dossiers sont à adresser avant le lundi 24 juin 2024, par courrier :

Les Cuisiniers de la République Française - Mr Romain Besson, Chef des cuisines de l'hôtel de Matignon - 57 rue de Varenne - 75007 Paris

Le règlement du concours et le dossier de candidature sont disponibles sur le site :

les-cuisiniers-de-la-republique.fr. ou par mail à cuisiniers.rf@gmail.com

Les récompenses

Concours créé en 2012 et reconnu par la profession, le Trophée rend hommage à Marcel Le Servot, chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984. Le lauréat remportera un stage d'une semaine au sein des cuisines de l'État (Élysée, Matignon, Sénat) et un chèque de 1500 euros pour l'établissement ainsi que de nombreux lots. Le 2e lauréat, un chèque de 700 euros sera remis à l'établissement et 300 euros, pour le 3e.

L'Association les Cuisiniers de la République Française

L'association les Cuisiniers de la République Française, fondée en 2011, à l'initiative de Guillaume Gomez, aujourd'hui Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, est co-présidée depuis janvier 2023, par les chefs Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon et Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

Sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association regroupe plus de 350 chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtissiers officiant dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger, mairies, collèges, crèches et diverses administrations en France et à l'étranger. Elle a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier.

Au travers des deux concours culinaires organisés par les Cuisiniers de la République Française : le Trophée Marcel Le Servot & le Challenge Culinaire du Président de la République, l'association et ses membres s'assurent la transmission d'un héritage culinaire tout en dénichant les talents de demain. Le Trophée Marcel Servot est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire du Président de la République.

