



Trophée Marcel Le Servot

Report de la date d'inscription au 15 septembre

En vue des examens de fin d'année, stages en entreprise et inscriptions en cours des élèves pour la rentrée prochaine, le bureau des Cuisiniers de la République Française a décidé de prolonger la **date du dépôt des candidatures du Trophée Marcel le Servot au 15 septembre 2024**.

Pour rappel, le Trophée Marcel Le Servot s'adresse à tou(te)s les jeunes cuisinier(e)s en formation, de niveau BAC PRO ou BTS, âgé(e)s de 23 ans maximum, étudiant dans un établissement en France métropolitaine.

La sélection des candidatures sera effectuée sur dossier, par les deux co-présidents de l'association : 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*.

La finale du Trophée Marcel Le Servot se déroulera le lundi 14 octobre 2024, à Ferrandi Paris, devant un jury composé de 19 Meilleurs Ouvriers de France, sous la présidence du chef Georges Roux MOF Honoris Causa. Ce concours, créé en 2012 et reconnu par la profession, rend hommage à Marcel Le Servot, chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984.

Au menu de cette 7e édition : la tourte de pintade Sylvestre & le Mont Blanc

Pour remporter ce trophée, le/la meilleur/e des candidat(e)s 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.

et **«Votre vision du Mont Blanc » en conservant les fondamentaux, pour le dessert**.

Le coût global de la recette limité à 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.



Les dotations

Le lauréat remportera un stage d'une semaine au sein des cuisines de l'Etat (Elysée, 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.



Le jury composé de Meilleurs Ouvriers de France

Jury Dégustation du Plat principal : 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 du 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 en 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





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

Le dossier de candidature est à retourner :

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

<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr>

Crédit photo : HRV Prod