

Les Cuisiniers de la République Française

Richard AGLIATA, Chef adjoint au Couvent des Minimes (Manes) remporte le challenge culinaire du Président de la République Française

Le 23 juin, la finale du challenge culinaire du Président de la République Française s'est déroulée à Ferrandi Paris, sous l'oeil et le palais d'un jury de haut vol, composé de 22 Meilleurs Ouvriers de France, présidée par Arnaud Faye, chef trois étoiles du Bristol Paris - MOF (2019).

Cette 7e édition de ce concours d'excellence s'est clôturée avec succès, au Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères, un cadre somptueux pour célébrer les lauréats, en présence de Guillaume Gomez, Président d'honneur et fondateur des Cuisiniers de la République Française, des co-présidents : Thierry Charrier (chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères) et Romain Besson (chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon), des jurés Meilleurs Ouvriers de France, des partenaires et membres de l'association.

Lors des 5h30 de compétition en cuisine, les six candidats ont brillamment démontré une rigueur exemplaire, une créativité inspirante et une maîtrise technique impressionnante. Guillaume Gomez, Président d'honneur et fondateur de l'Association des Cuisiniers de la République Française, a souligné l'importance de ce concours pour promouvoir les métiers de la restauration et l'excellence culinaire française.

Les lauréats de la 7e édition du Challenge culinaire du Président de la République Française sont :

1er : Richard AGLIATA, Chef adjoint au Couvent des Minimes à Manes (04300)

**2e place : Jonathan MARTIN, assistant chef des cuisines au
Domaine de Clairefontaine - Chonas-L'Amballan (38121)**

**3e place : Rémy MARIOLLES, chef de cuisine au Cheval Blanc, Hôtel de l'Abbaye -
Ferrières-en-Gâtinais (45210)**

Le prix Spécial "Guillaume Gomez" du meilleur commis est décerné à :

Mathieu GLAIRON de l'école Ferrandi Paris

Commis du candidat Valentin Moisand, restaurant Virtus Paris 12e

Le prix du Meilleur Mémoire : Josselin PELTIER,

Premier chef de partie à l'hôtel de Matignon - Paris 7e



Thierry Charrier - Richard Agliata - Arnaud Faye - Romain Besson



Les dotations

Le Lauréat a reçu le vase de Sèvres offert par le Président de la République ainsi qu'un chèque de 10.000 euros remis par les Halles Metro. Il a remporté de nombreux lots comprenant notamment un plateau en argent Degrenne Paris, du champagne Duval-Leroy, un kit solution EpakPro... Le second a remporté un chèque 5.000 euros et le 3e la somme de 2.500 euros ainsi que de nombreux lots.

Rappel des thèmes imposés

Les 6 chefs en compétition disposaient de 5h30 en cuisine pour confectionner :

- **Un amuse-bouche** : couteau mariné, chlorophylle d'herbes, granité d'algue et croquant surprenant
- **Un plat Principal** : "L'Épaule d'Agneau Farcie Terre et Mer"
L'épaule d'agneau préparée en une pièce, avec une farce Terre et Mer pour huit personnes, accompagnée d'un jus ou d'une sauce à base de poivron, servie à part. Le plat se composait de trois garnitures au total et devait être accompagné d'un vin français soigneusement sélectionné par le candidat.
- **Un dessert** : Blanc mangé au cœur fruité" accompagné d'une infusion florale (pour 8 convives)

Le coût total des matières pour les trois recettes ne devait pas dépasser 240€ pour 8 personnes (soit 30€ par personne).



Amuse- Bouche : Couteaux en escabèche au miso, aneth et sésame, textures de concombre, tagète et granité de salicoque Richard Agliata - Chef adjoint au Couvent des Minimes



Epaule d'agneau farcie "Terre et Mer" / Richard Agliata - Chef adjoint au Couvent des Minimes



Blanc manger, textures de fraises Mara des Bois et Mariguette, chartreuse jaune, reine des prés

Un jury d'excellence composé de 22 Meilleurs Ouvriers de France

Sous la présidence d'Arnaud Faye, chef trois étoiles au Bristol Paris et MOF (2019), le jury composé exclusivement de 22 Meilleurs Ouvriers de France (chefs cuisiniers, pâtissiers, sommeliers et poissonniers) a soigneusement évalué la créativité, la technique, la réalisation et la présentation des plats et bien sûr la qualité gustative.

Jury Technique "Cuisine"

Guy Krenzer, MOF charcutier-traiteur 1988 et MOF (Cuisine) 1996, Christophe Raoux, MOF (Cuisine) 2015, Frédéric Simonin, MOF (Cuisine) 2019, Christophe Haton, MOF (Cuisine) 2011, David Alessandria MOF (Cuisine) 2023, Jean-François Girardin MOF (Cuisine) 1993, Président de la société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Jury Dégustation "Amuse-bouche"

Sonia Bichet, MOF (Poissonnier-écailler) 2023, Sophie Fernandez, MOF (Poissonnier-écailler) 2015

Jury Dégustation "Plat"

Stéphane Collet, MOF (Cuisine) 2019, Florent Boivin, MOF (Cuisine) 2011, Michel Roth, MOF (Cuisine) 1991, Eric Robert, MOF (Cuisine) 2000, Joseph Viola, MOF (Cuisine) 2004

Jury Dégustation "Dessert"

Nicolas Bernardé, MOF (Pâtissier) 2004, Yann Brys, MOF (Pâtissier) 2011, MOF (Cuisine) 1991, Lionel Lallement MOF (Pâtissier) 1991, Philippe Urraca, MOF (Pâtissier) 1993, Jonathan Mougel, MOF (Pâtissier) 2019, Pascal Grière, MOF (Cuisine) 2004

Jury Dégustation "Accords mets & vins"

Chantal Wittman, MOF (Maître d'Hôtel du service et des arts de la table) 2011, Denis Verneau, MOF (Sommelier) 2015.



Le lauréat Richard Agliata - Chef adjoint au Couvent des Minimes

Rendez-vous en 2026, pour le Trophée Marcel Le Servot, le concours culinaire organisé en alternance, dédié aux jeunes étudiants en formation et apprentissage, de moins de 23 ans.

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