



Communiqué de Presse - 30 octobre 2023

OUVERTURE DES INSCRIPTIONS AU TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE

L'Académie Culinaire de France annonce la tenue du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie le mardi 30 janvier 2024, à FERRANDI PARIS. La compétition se tiendra sous la présidence de Fabrice Prochasson, MOF et Président de l'Académie Culinaire de France et de Bernard Vaussion, Président du Jury et ancien chef des cuisines de la Présidence de la République française. Les candidats peuvent dès à présent adresser leur dossier d'inscription.

Ce concours est accessible à tout(e) candida(e) âgé(e) de 25 à 45 ans et justifiant d'au moins 6 ans d'expérience en cuisine. Lors de l'épreuve, chaque candidat accompagné d'un commis (apprenti en filière restauration à FERRANDI Paris) disposera de 4 heures pour réaliser deux recettes pour 8 personnes, selon les thèmes imposés :

LE PLAT / Rognonnade de veau « classique »

Les candidats devront élaborer un plat de rognons de veau cuits entiers, une farce autour du rognon, une garniture de ris de veau et deux garnitures de légumes libres. Le tout sera accompagné d'un jus ou d'une sauce. Les ingrédients suivants rentreront dans la composition de la recette : rognons et ris de veau Sobeval, fond de veau Chef Nestlé Professionnel, beurre demi-sel ou doux et crème Président Professionnel. Le plat sera adressé sur des assiettes Esquisse Guy Degrenne.

LE DESSERT / Gâteau basque

Les candidats devront préparer une seule pièce servie avec une sauce, en saucière. Les ingrédients suivants rentreront dans la composition de la recette : beurre Président Professionnel, vanille en gousse Spice, cerises et coulis de fruits Les Vergers Boiron, chocolat Cacao Barry, semoule de maïs dans la pâte.

Le grand gagnant de cette 55^e édition aura son nom gravé sur le Trophée, au côté de : John Argaud (2017), Romain Schaller (2016), Fanny Malhié (2015), Jérémy Desbraux (2014), Thomas Progeas (2013), Thibaut Ruggeri (2010) gagnant du Bocuse d'Or 2013, Cédric Chabaudie (2008), François Adamski (1997), Christian Constant (1982) et Joël Robuchon (1972), ...

Le détail du sujet et du règlement peut être demandé par courriel à l'Académie Culinaire de France. Les candidatures sont à adresser à : **Académie Culinaire de France - Trophée National - Commission des concours - 32, rue deParadis 75010 PARIS ac@academieculinairdefrance.fr**



L'Académie Culinaire de France tient à remercier FERRANDI Paris, qui accueillera la compétition au sein de l'école de gastronomie, ainsi que l'ensemble de ses partenaires premium : Bonduelle Food Service, Bragard, Bridor, Coup de Pates, Dipsa, Kikkoman, Président Professionnel, Les Vergers Boiron, Chef Nestlé Professional, Nestlé Waters, Piper Heidsieck, Rougié, Unox, Garance Mutuelle, Bonnet Factory.
