



9^e édition de l'International Catering Cup 2025 la Coupe du Monde des Traiteurs fait son grand retour !

La 9^e édition de l'International Catering Cup (ICC) se tiendra du **21 au 23 janvier 2025** m Lyon, lors du Sirha. 12 équipes venues de tous les continents rivaliseront d'excellence, de technique et de créativité pour décrocher le **titre de la meilleure équipe du monde de traiteurs**. Créée en 2008 par Joël Mauvigney, l'ICC est désormais la référence internationale, mettant en lumière le **savoir-faire unique du métier de traiteur**. Lors de la précédente édition, les États-Unis ont triomphé, remportant ainsi le titre tant convoité.

UN CONCOURS DE PORTÉE MONDIALE

L'International Catering Cup rassemble les meilleures équipes de traiteurs de **12 pays : Belgique, Chili, États-Unis, France, Italie, Japon, Madagascar, Maroc, Mexique, République Tchèque, Singapour et Vietnam**.



Chaque équipe, composée d'un capitaine, d'un coéquipier et d'un coach, est soumise m des épreuves rigoureuses, démontrant l'expertise collective. **Carinne Teyssandier** animera le concours. Animatrice et chroniqueuse gourmande sur France Télévisions, elle est notamment connue pour ses interventions dans des émissions telles que Télématin et Côté cuisine.



L'ÉQUIPE FRANÇAISE PRÊTE À DÉFENDRE SES COULEURS

La France sera représentée par une équipe ambitieuse composée de **Julien Guénée** (capitaine), **Louis Tocheport** (coéquipier) et **Jérôme Le Minier, MOF** (coach). Forts de leur expérience, ces trois professionnels des métiers de bouche mettront en avant leur savoir-faire et leur inventivité pour tenter de décrocher le trophée Or. Tous trois sont déterminés à porter haut les couleurs de la France dans cette compétition mondiale.



Jérôme LE MINIER, Julien GUÉNÉE, Louis TOCHEPORT

NOUVEAUTÉ DE LA 9^E ÉDITION : LE COACH, UN MEMBRE ACTIF ET ÉVALUÉ

Grande nouveauté cette année, le coach est désormais un membre actif de l'équipe, évalué par le jury au même titre que ses coéquipiers. À l'issue de la compétition, un prix sera décerné au **Meilleur Coach**, en plus des prix réservés aux lauréats du podium. Depuis la 8^e édition, un commis se voit également récompensé par le prix du **Meilleur Commis**, évalué par le jury de travail.

DES DÉFIS À LA MESURE DES MEILLEURS

Pendant **3 jours d'épreuves** intenses, totalisant **22 heures de travail**, les candidats devront exceller dans des défis variés : **préparation en laboratoire, envoi à l'assiette et présentation sur buffet**. Les équipes devront faire preuve d'**ingéniosité et d'innovation** tout en respectant des critères stricts comme l'**organisation du travail**, la **maîtrise technique** et la lutte contre le gaspillage. Des ingrédients comme la vanille de Madagascar et les chocolats Valrhona seront également au cœur des créations.

L'édition 2025 mettra à l'honneur des plats traditionnels revisités tels que :

- Œuf en gelée de champagne / Bao de poulet
- Soupe ICC / Poulet fermier dans sa robe blanche
- Échine et pied de cochon farcis avec sa garniture et sauce béarnaise
- Cake chocolat- fruits secs et ou confits / Entremets chocolat-vanille / Crêpe soufflée au chocolat.



Bao de poulet, ris de veau et crevettes, accompagné d'un espuma de champagne



Soupe ICC lutée en feuilletage / Poulet fermier dans sa robe blanche



Échine et pied de cochon farcis avec sa garniture et sauce béarnaise



Entremets chocolat-vanille

JOËL MAUVIGNEY : UN VISIONNAIRE À L'ORIGINE DE L'ICC



Joël Mauvigney, fondateur de l'International Catering Cup, est issu d'une longue lignée de charcutiers et de traiteurs. La maison familiale, fondée en 1963 m Mérignac, est reprise par Joël en 1985. Dès l'année suivante, il obtient le prestigieux titre de **Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur**. En tant que président adjoint de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT), il lance l'ICC en 2008 pour offrir une **vitrine aux traiteurs et organiser un concours m la hauteur de leur savoir-faire**. Élu **président de la CNCT en 2009**, il préside également la **Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)** depuis 2017 et occupe le poste de **vice-président de l'Union des Entreprises de Proximité (U2P)**. « *L'ICC est avant tout une aventure humaine, où dépassement de soi, passion et partage sont les clés de la réussite* », affirme Joël Mauvigney.

UN JURY DE PRESTIGE

Le **jury sera présidé par Christophe Tourneux**, accompagné de **Jauffrey Mauvigney**, tous deux Meilleurs Ouvriers de France (MOF) Charcutier-Traiteur. Ce panel d'experts gastronomiques garantira une évaluation rigoureuse, récompensant la maîtrise professionnelle et le savoir-faire. À leurs côtés, **5 jurés de travail et 12 jurés internationaux**, choisis par chacune des équipes et représentant chacun un pays participant, auront pour mission de **goûter et évaluer** toutes les créations, sans pouvoir noter leur propre pays. Leur expertise garantira une notation impartiale, assurant l'équité tout au long de la compétition.



Christophe TOURNEUX, Jauffrey MAUVIGNEY, Joël MAUVIGNEY, Marjorie BOUVIER, Julien DENJEAN

9 RÉCOMPENSES EN JEU

L'équipe gagnante recevra le **Trophée Or** ainsi que le titre de « **MEILLEUR TRAITEUR DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2025** », accompagnés d'une récompense de **10 000 €**.

2^e Prix : Trophée Argent et 4 000 €

3^e Prix : Trophée Bronze et 2 000 €

Chaque équipe repartira avec une médaille et un diplôme attestant de son prix ou de sa participation m la neuvième édition de l'International Catering Cup.

Autres prix décernés pour les équipes :

Prix Dégustation Soupe ICC

Prix Dégustation Cochon

Prix Dégustation Dessert

Prix du Plus Beau Buffet

Ces prix seront attribués aux équipes ayant obtenu les meilleures notes, m l'exception des trois lauréates du concours.

2 prix individuels :

Prix du Meilleur Commis (évalué par le jury de travail)

Prix du Meilleur Coach (évalué par le jury de travail)

RENDEZ-VOUS LE 23 JANVIER 2025 AU SIRHA

L'ICC se déroulera les 21 et 22 janvier m la Maison Familiale Rurale (MFR) de Balan et la finale m l'Espace des Chefs du Salon Sirha. Qui succèdera aux États-Unis, champions en titre ? Réponse en janvier 2025 !

Main sponsors : 

 AG2R LA MONDIALE

En collaboration avec : 



SIRHA+
LYON

9TH
EDITION



**INTERNATIONAL
CATERING CUP**
COUPE DU MONDE
DES TRAITEURS
21-23 JANUARY 2025
SIRHA LYON



www.cateringcup.com