EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
NOVEMBRE

Le Touquet accueille la 7ème édition du concours EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD du 20 au 24 novembre 2023

L'European Young Chef Award est une compétition destinée aux jeunes chefs européens et organisée par l'International Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism (IGCAT), organisme responsable du label Région Européenne de la Gastronomie. En 2023, ce sont les Hauts-de-France qui ont été labellisés "Région Européenne de Gastronomie". A cette occasion, le concours organisé par le Campus des Métiers et Qualifications Tourisme et Innovation, se tiendra au Lycée Hôtelier du Touquet (62). Le Chef Alexandre Gauthier, partenaire du campus et parrain du label sera le président d'honneur du Jury.**L'événement, emblématique de la démarche, a pour but de mettre en avant les bonnes pratiques en cuisine, en soutenant une alimentation durable tout en valorisant le talent des jeunes chefs. Pour la 3ème année, les Hauts-de-France représentent la France lors de cette compétition. Cette année c'est Louis Barbier, 18 ans, étudiant au Lycée polyvalent Charles de Gaulle de Compiègne qui concourra pour le podium, en travaillant et mettant en avant produits et recettes locales.

UN CONCOURS INTERNATIONAL POUR METTRE EN LUMIÈRE LES JEUNES TALENTS DE LA CUISINE EUROPÉENNE

European Young Chef Award est un concours culinaire sur le thème de l'innovation au service de la tradition. Les participants des 8 pays sont jugés sur leur interprétation innovante d'une recette traditionnelle de leur région. Outre les compétences techniques des finalistes, le jury, composé de chefs internationaux, membres de l'IGCAT et anciens gagnants du concours, est appelé à évaluer leur créativité et leur capacité à communiquer l'histoire de leurs plats. Les chefs doivent aussi veiller à l'aspect nutritionnel et à l'apport équilibré de leur recette.

Plus qu'une compétition, l'European Young Chef Award est aussi l'occasion pour les jeunes finalistes de se familiariser avec les richesses culinaires aux quatre coins de l'Europe, d'établir un réseau professionnel, et de promouvoir à la fois l'innovation et la tradition culinaire.

Pour cette édition, les participants peuvent compter sur le soutien du Chef** Alexandre Gauthier, président d'honneur du concours et parrain du label Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie.

Crédit photo : Philippe Martineau

CUISINE EUROPÉENNE À L'HONNEUR !

Réunis du 20 au 24 novembre au Lycée Hôtelier du Touquet, l'European Young Chef Award réunira les candidats qui représentent les régions récompensées et candidats de **9 régions européennes de la gastronomie** : La Catalogne récompensée en 2016 (Espagne) ; Danemark central récompensée en 2017 (Danemark) ; Égée du Sud récompensée en 2019 (Grèce) ; Slovénie récompensée en 2021 ; Menorca récompensée en 2022 (Espagne) ; Trondheim-Trøndelag récompensée 2022 (Norvège) ; Hauts-de-France récompensée en 2023 (France) ; Saimaa prochaine région récompensée pour 2024 (Finlande) ; Sicile candidate 2025 (Italie).

Un événement riche en saveurs

- Mardi 21/11 : premier jour officiel du concours, les candidats investissent les cuisines et préparent les recettes emblématiques de leur région.
- Mercredi 22/11 : jour du concours officiel, les jeunes cuisiniers revisitent une recette traditionnelle de leur région. C'est sur cette épreuve qu'ils seront évalués par le jury composé de professionnels.
- Jeudi 23/11 : le séjour s'achève par une découverte du terroir gastronomique de la région des Hauts-de-France : au programme visite de producteurs régionaux et repas dans un restaurant emblématique. Une belle illustration du label Région Européenne de la Gastronomie.

L'European Young Chef Award est un événement phare de cette année de labellisation car il répond à l'objectif de valoriser les métiers et les savoir-faire tout en mettant en avant la formation des jeunes dans l'univers de la gastronomie. La région Hauts-de-France possède de nombreux centres de formation et lycées hôteliers de renoms qui accompagnent et forment les jeunes dans l'apprentissage de leur futur métier.

LOUIS BARBIER, 18 ANS PORTE LE DRAPEAU DES HAUTS-DE-FRANCE

Pour accéder à cette finale, les 9 candidats ont déjà remporté les épreuves éliminatoires dans leurs régions respectives. Ils doivent être âgés de 18 à 26 ans et être étudiants en arts culinaires ou avoir récemment obtenu des diplômes dans ce domaine.

Originaire de Compiègne où il étudie au Lycée Charles de Gaulle, **Louis Barbier représentera la région Hauts-de-France lors du concours.**
Meilleur Apprenti de France en 2022.

"Ayant des parents dans le milieu de la cuisine, j'ai grandi dans cet univers et je m'y suis intéressé depuis tout petit. Ce que j'aime, c'est cuisiner des plats que je vais préparer en fonction des saisons et des produits disponibles.
Préparer ce concours est pour moi un moyen d'approfondir mes connaissances techniques sur mon métier, et aussi d'apprendre énormément sur moi-même. J'y participe parce que j'aime challenger mon quotidien, aller plus loin. Pour moi c'est un nouveau défi que je prépare accompagné de 3 chefs qui me soutiennent et me conseillent. C'est un vrai travail de réflexion collaboratif."

Crédit photo : Campus TI

Crédit photo : Campus TI

Bruno Van Der Weijden enseignant et formateur au Lycée Charles de Gaulle de Compiègne, accompagne Louis Barbier depuis 5 ans.
Lui même habitué des concours, que ce soit en tant qu'élève, ou professeur, il voit en Louis un candidat solide, qui rassemble de nombreuses qualités. Ce qu'il aime dans son activité c'est de faire un travail de coaching, de transmission, notamment au sein de l'éducation nationale, et également d'être très connecté avec les chefs, le monde de la restauration, avec lesquels il continue de développer sa curiosité, sa connaissance de l'univers et son expertise.

« Je suis fier d'être aux côtés de Louis dans cette nouvelle aventure ! C'est un jeune garçon intelligent et mature. Sa motivation dans son travail et sa sensibilité aux produits, font de lui un candidat idéal pour l'European Young Chef Award.
De plus, ayant étudié au Lycée Hôtelier du Touquet, je suis ravi d'y retourner pour cette belle occasion. »

UN JURY D'EXCEPTION

Autour de **Diane Dodd**, Présidente de l'IGCAT et modératrice du concours, et du **Chef** Alexandre Gauthier**, Parrain du Label Région Européenne de la Gastronomie 2023, et Président du jury European Young Chef Award, sont rassemblés :

- **Mr Pau Sintes** : "Winner European Young Chef Award 2022", Menorca.
- **Ms Paula Frade** : "Researcher in Literature and Tradition, Heritage, Arts and Cultures Reasearcher in Food Heritage, Cultures and Identities,Founder and President", "IELT, New University of Lisbon University of Coimbra, OH - Center for Culture and Tradition (Oliveira do Hospital)",Portugal.
- **Ms Tea Vunić** : "Chef and owner Pastry Chef" : La Vita bar Konoba ZIjavica, Croatia
- **Ms Wendy Barrie** : "Director Leader Cook" : Scottish Food Guide & Scottish Cheese Trail Scotland's Slow Food Ark of Taste and Cooks Alliance, Scotland
- **Mr Amand P . Veranneman van Hoeck** : Former chef and owner Chez Amand restaurant Gozo, Malta

EYCA 2022 - Strinda High School, Trondheim

Crédit photo : Philippe Frutier x CRT HDF

Crédit photo : Sublimeurs

À propos du Label Région Européenne de la Gastronomie

"Affirmez les Hauts-de-France comme la région de la gastronomie"
La région Hauts-de-France a obtenu le label Région Européenne de la Gastronomie 2023 et est ainsi devenue la première région française à être labellisée. En 2023, la gastronomie des Hauts-de-France sera mise à l'honneur à travers une foule d'événements accessibles à tous, sur l'ensemble du territoire.

À propos de l'IGCAT

L'IGCAT vise à renforcer les communautés locales en sensibilisant à l'importance de protéger et de promouvoir la gastronomie, la culture, les arts et le patrimoine naturel propres à chaque région dans le cadre de stratégies de développement et de tourisme durables et équilibrées. IGCAT est un institut à but non lucratif créé en 2012, qui travaille avec des consortiums d'acteurs régionaux dans les domaines de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme. Il s'appuie sur l'expertise d'un réseau mondial d'experts et travaille en partenariat avec des organisations intergouvernementales spécialisées. L'IGCAT a fondé le European and the World Region of Gastronomy Award et est le secrétariat officiel de European and World Régions of Gastronomy Platform. En outre, l'Institut a créé le l'European Young Chef Award, le World Food Gift Challenge, les Top Websites for Foodie Travelers et le Food Film Menu.

À propos du Campus

Le Campus des Métiers et des Qualifications d'excellence Tourisme et Innovation (CMQeTI) s'appuie sur un réseau de centres de formations et de partenaires professionnels d'excellence pour contribuer à l'employabilité des jeunes de la voie professionnelle et accompagner les mutations du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme et de l'alimentation. Son établissement support est le Lycée Hôtelier du Touquet.
Rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration. Il contribue à la montée en compétences des jeunes en formation mais aussi des salariés et demandeurs d'emploi par des actions innovantes répondant aux enjeux identifiés par les professionnels du secteur.
Favoriser la mobilité des apprenants à l'international, développer des partenariats et des échanges avec des centres de formations hors frontières est également un des objectifs du Campus.
C'est dans ce contexte et afin de promouvoir l'excellence de nos formations et territoires dans les Hauts de France qu'il porte l'organisation de ce concours.

Pour en savoir plus sur le Label Région Européenne de la Gastronomie, RDV ici :
https://gastronomy.hautsdefrance.fr/

Partenaires médias