

Communiqué de Presse

Le 4 Octobre 2021

**Gastronomie :**  
**14<sup>ème</sup> édition du Trophée Jean Delaveyne**  
**8 Novembre 2022**  
**Appel à candidatures !**

\*\*\*\*\*

*Les épreuves finales du trophée culinaire se tiendront le  
Mardi 8 Novembre 2022  
sur le Salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles*

\*\*\*\*\*



*Le Trophée Jean Delaveyne 2022 sera présidé par Jean-François GIRARDIN – MOF 1994 - Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France*

*et sera sous la présidence d'honneur de Guy LEGAY – Un des Meilleurs Ouvriers de France 1972, ancien Directeur des Cuisines de l'Hôtel Ritz Paris*



\*\*\*\*\*



Après une édition annulée pour cause de crise sanitaire, 2022 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des Toques Françaises ! Ce concours gastronomique de haute volée, rend hommage au célèbre Jean Delaveyne, cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer.

Le Trophée Jean Delaveyne est organisé tous les deux ans sur le salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles. Son niveau d'excellence n'est plus à prouver : il est

considéré par de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux mais également comme un des tremplins pour le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France. » Au fil des éditions, le Trophée Jean Delaveyne a su conserver son niveau d'excellence grâce à la créativité et au professionnalisme du chef.



### Sujet 2022

Les thèmes en 2 plats plus un dessert.

Les candidats auront à travailler autour des thèmes suivants :

- Les Œufs « Surprise »
- Le Dos de Saumon désarêté et farci
- Le Moka 2.0

#### Plat 1 :

Le plat sera composé de **8 œufs cuits mollets « surprise »** entiers en gelée, servis sur un plat en chaud-froid décoré : les œufs mollets seront cuits, gélifiés et décorés sur place. Le plat de dressage réalisé en chaud froid sera apporté par le candidat finalisé. Le décor des œufs doit être en harmonie avec le décor du plat.

Une sauce d'accompagnement sera servie en saucière. Les œufs seront servis individuellement au jury dégustation.

Le service, pour 8 personnes, se fera sur plat libre de maximum 60x80.

#### Plat 2 :

Le plat sera composé d'un **dos de saumon désarêté et farci** accompagné d'une garniture individuelle à base de champignons et d'une garniture libre de couleur orange. ( La pièce de saumon sera servie au plat (apporté par le candidat), présentée au jury puis découpée par le candidat et envoyée à l'assiette avec les garnitures pour 8 personnes, dont une réservée pour le photographe officiel.

Une sauce d'accompagnement chaude sera servie en saucière. Un croquis de la pièce de saumon sera fournie par l'organisation.

Le service, pour 8 personnes, se fera sur plat libre de maximum 60x80.

La truffe blanche, et la molécule de synthèse sont interdits.



### **Dessert :**

Réalisation d'un **Moka 2.0 : quand la modernité rejoint le classicisme.**

Le dessert sera servi pour 8 personnes (dont une assiette réservé au photographe officiel) composé de génoise, d'une crème au café de réalisaton libre et d'un déor en chocolat au cornet. Tous les éléments doivent être réalisés sur place.

les Fonds de Veau Naturel CHEF® et sauce Demi-Glace Naturelle CHEF® seront fournis par l'organisation les produits par les partenaires du concours : Transgourmet, Nestlé Professional\*, Cacao Barry , Président Professionnel, Rougié et Nespresso. Les assiettes seront également fournies par l'organisation.

### **Les dates à retenir :**

- Fin des inscriptions : le **31 décembre 2021**
- Remise des dossiers : le **15 avril 2022**
- Annonce des candidats finalistes sélectionnés : le **30 avril 2022**
- Epreuves finales et remise du Trophée sur EquipHotel : **8 Novembre 2022** sur le Salon Equiphotel à Paris Porte de Versailles.

### **Rappel des conditions de participation :**

Pour pouvoir participer au Trophée Jean Delaveyne, il faut être un professionnel des métiers de bouche : cuisinier (e), pâtissier(e), traiteur et être âgé(e) de 23 ans minimum.

Ce trophée est ouvert à toutes les personnes travaillant dans un établissement ouvert au public, club de direction, maison bourgeoise, association culinaire, chef à domicile ou professeur dans un établissement hôtelier en France ou à l'international.

### **A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :**

Crée en 2000, l'Association des TOQUES FRANCAISES a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de



permettre un accompagnement et un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'association réalise ses objectifs notamment grâce à de nombreux événements grand public et professionnels, qu'elle organise : démonstrations culinaires, réalisation d'événements gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives et sur des événements de qualité.

L'Association des TOQUES FRANÇAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense aussi les chefs les plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur remis chaque année.

Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE-BOURREAU, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, les professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française, l'amour du travail bien fait et la volonté de transmission au plus grand nombre.

[www.toquesfrancaises.net](http://www.toquesfrancaises.net)

#### Nos partenaires :

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> CHEF Nestlé Professional | <input type="checkbox"/> Ferrandi Paris                                      |
| <input type="checkbox"/> Transgourmet             | <input type="checkbox"/> Fédération des Champagnes de Vignerons Indépendants |
| <input type="checkbox"/> Bridor                   | <input type="checkbox"/> Guide des Vins DVE                                  |
| <input type="checkbox"/> Bragard                  | <input type="checkbox"/> Ambassade Cabinet Conseil                           |
| <input type="checkbox"/> Maille                   | <input type="checkbox"/> Le Comptoir du Caviar                               |
| <input type="checkbox"/> Président Professionnel  | <input type="checkbox"/> Rational  |
| <input type="checkbox"/> Equipihotel              | <input type="checkbox"/> Hotel Resto Visio                                   |
| <input type="checkbox"/> Nespresso                | <input type="checkbox"/> Christophe Julien                                   |
| <input type="checkbox"/> Rougié                   | <input type="checkbox"/> Bonnet Thirode                                      |
| <input type="checkbox"/> Cacao Barry              | <input type="checkbox"/> Ecotel  |
| <input type="checkbox"/> Matfer Bourgeat - Mora   |  |

---

#### Comité d'Organisation et contacts :

- ✓ Marie SAUCE-BOURREAU – Présidente des Toques Françaises :  
presidence@toquesfrancaises.net
- ✓ François ADAMSKI – MOF 2004 – Vice-Président des Toques Françaises
- ✓ Bernard LEPRINCE – MOF 1996 – Vice-Président des Toques Françaises