



Paris, le 16 Janvier 2023

Communiqué de Presse

Appel à concours 6^{ème} édition du Trophée Marcel Le Servot

Romain Besson, Thierry Charrier, co-présidents et le bureau des Cuisiniers de la République lancent la 6^{ème} édition du Trophée Marcel Le Servot, qui se tiendra à FERRANDI Paris, le 20 mars 2023.

Ce concours, créé en 2012, est réservé aux jeunes cuisiniers en formation. Il rend hommage à Marcel Le Servot, grand Chef formateur qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984. Il est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire du Président de la République.

Les candidats devront réaliser en 4h00 une recette originale et créative sur le thème « Le Koulibiac de Saumon » pour le plat et « La version 2023 de la Poire Belle Hélène » pour le dessert.

1. Plat principal pour 8 personnes, recette sur le Koulibiac de Saumon ainsi qu'une sauce Maltaise (servie en saucière). Tous les marqueurs du Koulibiac doivent être identifiables.

- **8 garnitures individuelles** à base d'asperge verte servies sur le plat
- **une garniture servie pour 8 personnes** : une Pomme Anna en une seule pièce servie à part

2. Dessert pour 8 personnes à l'assiette, recette La version 2023 de la Poire Belle Hélène en conservant les fondamentaux

Conditions de participation :

Le concours « LE TOPHEE MARCEL LE SERVOT » est ouvert à tous les jeunes, (âgés d'un maximum de 23 ans le jour du concours), des lycées hôteliers étudiant (de niveau BAC PRO ou BTS) dans un établissement en France métropolitaine.

Le bulletin d'inscription ainsi que le règlement sont disponibles sur simple demande par mail à : cuisiniers.rf@gmail.com

La date limite des inscriptions est le 15 février 2023, celle de remise des dossiers complets est fixée au 5 Mars 2023, cachet de la poste faisant foi.



Le prestigieux jury sera présidé par Andrée Rosier,

Un des Meilleurs Ouvriers de France

Andrée Rosier

1ère femme à obtenir le Titre de « Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007 » dans la classe cuisine à seulement 28 ans ! Andrée Rosier nous fera l'honneur de prendre la Présidence du Jury du Trophée Marcel Le Servot 2023 !

Issue d'une famille d'agriculteurs du Pays basque, Andrée Rosier se passionne dès l'enfance pour la cuisine. Elle commence en 1994 une formation hôtelière à Biarritz et après son baccalauréat, commence sa carrière en 1998 comme commis de cuisine au restaurant Villa Eugénie de l'Hôtel du Palais à Biarritz. Elle poursuit en 2000, toujours en tant que commis de cuisine, au restaurant trois étoiles Louis XV à Monaco chez Alain Ducasse. Elle devient ensuite chef de partie en 2001 au restaurant La Chèvre d'Or à Èze (Alpes-Maritimes) chez le chef deux étoiles Philippe Labbé, puis de 2004 à 2008, elle est engagée en tant que sous-chef du restaurant L'Hippocampe de l'Hôtel du Palais à Biarritz, chez le chef Jean-Marie Gautier - MOF



En 2008, elle ouvre son propre restaurant Les Rosiers situé à Biarritz, où elle travaille avec son mari Stéphane. Le restaurant obtient sa première étoile Michelin en 2009.

Andrée Rosier a de plus reçu la légion d'honneur début 2019.



A propos des Cuisiniers de la République Française :

L'association Les Cuisiniers de la République française a été créée en 2011 à l'initiative de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée et Président de l'association à cette époque, sous le haut patronage du président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture. L'association regroupe les chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries qui officient dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger.

Valéry Giscard d'Estaing, Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron bénéficient du statut réservé aux présidents de la République et sont membres d'honneur exceptionnels de l'association. L'Association a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier. Les membres peuvent être sollicités par les ambassades ou les instituts français pour intervenir lors de repas de prestige ou dans des écoles, ou sur des causes et événements caritatifs.

À travers les concours culinaires qu'elle organise, l'association et ses membres s'assurent de la transmission d'un héritage culinaire tout en découvrant les talents de demain