

Le 16 Mars 2022

Gastronomie :
14^{ème} édition du Trophée Jean Delaveyne
8 Novembre 2022
Le Jury dévoilé
Après l'annulation en 2020 : un jury exceptionnel de 31
professionnels reconnus dont 26 Meilleurs Ouvriers de France

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

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.



Président du Jury :

- ✓ **Jean-François GIRARDIN** – MOF 1994 –
Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers
de France



Président d'Honneur du Jury :

- ✓ **Guy LEGAY** – Meilleur Ouvrier de
France 1972 – Ancien directeur des cuisines du Ritz Paris



Jury :

- ✓ Bertrand Philippe – MOF 1996
- ✓ Buron Stéphane – MOF 2004
- ✓ Caillet Pierre – MOF 2011
- ✓ Chambenoit Kevin – MOF 2015
- ✓ Collet Stéphane – MOF 2019
- ✓ Danjou Jean-Luc – MOF 1986
- ✓ Delaveyne Agnès – Petite fille de Jean Delaveyne
- ✓ Desvignes Fabrice – MOF 2015 – Chef des cuisines du Palais de l'Elysée
- ✓ Enguehard Martial – MOF 1991
- ✓ Fournis Emmanuel – Consultant, Maître d'Hôtel et Professeur de restaurant
- ✓ Haton Christophe – MOF 2011
- ✓ Joannes Philippe – MOF 2000
- ✓ Juhel Patrick – MOF 2000
- ✓ Leclerre Johann – MOF 2007
- ✓ Lorieux Emmanuel – Nestle Professional
- ✓ Massé Jean-Jacques MOF 1997
- ✓ Mille Philippe – MOF 2011
- ✓ Millet Christian – Président es Cuisiniers de France
- ✓ Nave Michel – MOF 2004
- ✓ Putelat Franck – MOF 2019
- ✓ Quantin Christophe – MOF 1993
- ✓ Roth Michel – MOF 1991 et Bocuse d'Or 1991
- ✓ Roucheteau Julien – MOF 2018
- ✓ Sale Nicolas -
- ✓ Simonin Frédéric – MOF 2019
- ✓ Tachet Jean-Marc – MOF 1993
- ✓ Tirel Michel – Ancien de Jean Delaveyne
- ✓ Tissot Davy – MOF 2004 et Bocuse d'Or 2021
- ✓ Urraca Philippe – MOF 1993
- ✓ Widehem Michel – MOF 2004



Les prochaines dates à retenir :

- ☐ 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.

A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :

Créée 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 FRANCAISES 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

Nos partenaires :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> CHEF Nestlé Professional | <input type="checkbox"/> Fédération des Champagnes de Vignerons Indépendants |
| <input type="checkbox"/> Transgourmet | <input type="checkbox"/> Guide des Vins DVE |
| <input type="checkbox"/> Bridor | <input type="checkbox"/> Ambassade Cabinet Conseil |
| <input type="checkbox"/> Bragard | <input type="checkbox"/> Banque Populaire Rives de Paris |
| <input type="checkbox"/> Président Professionnel | <input type="checkbox"/> Rational |
| <input type="checkbox"/> Equiphotel | <input type="checkbox"/> Hotel Resto Visio |
| <input type="checkbox"/> Rougié | <input type="checkbox"/> Christophe Julien |
| <input type="checkbox"/> Cacao Barry | <input type="checkbox"/> Bonnet Thirorde |
| <input type="checkbox"/> Matfer Bourgeat - Mora | |
| <input type="checkbox"/> Ferrandi Paris | |

Comité d'Organisation et contacts :

- ✓ Marie SAUCE-BOURREAU – Présidente des Toques Françaises :
presidence@toquesfrancaises.net
- ✓ François ADAMSKI – MOF 2007 – Vice-Président des Toques Françaises
- ✓ Bernard LEPRINCE – MOF 1996 – Vice-Président des Toques Françaises
- ✓ Patrick Druart
- ✓ Fabrice Pottier