

Le Palmarès du Challenge Foie Gras 2021 : 6 jeunes talents sur le podium !

La finale du 17^e Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires vient d'avoir lieu dans la célèbre École Ferrandi-Paris. Cette année, les candidats avaient à créer une recette autour du Foie Gras, sur le thème :

« LE FOIE GRAS EST UNE FÊTE »

Créer une assiette festive « Comme au Restaurant » avec du Foie Gras

6 finalistes, 4 filles et 2 garçons ont été sélectionnés parmi des dossiers reçus de toute la France. Ils sont venus réaliser leur recette lors de la finale à Paris. Véritables étendards de la gastronomie française, le Foie Gras, est en effet, une source inépuisable d'inspiration pour les futurs Chefs français !

Leurs créations ont été examinées par un prestigieux Jury présidé et coordonné par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France aux côtés du chef Adrien Cachot, Ambassadeur de la filière Foie Gras, Magret et Confit de France, afin de veiller au respect des critères de ce concours : *présentation, goût, accord des saveurs, etc.* Une attention particulière a également été portée à l'attitude des candidats en cuisine : *respect du temps imparti et des règles d'hygiène, gaspillage...*



Palmarès à découvrir pages suivantes



Le Palmarès du Challenge Foie Gras 2021 :



LA GRANDE GAGNANTE du Challenge Foie Gras 2021 est **ANNETTE AZAMBRE**, une jeune chef talentueuse âgée de 20 ans et originaire de l'Isère (Méaudre-38). Après avoir obtenu son BTS MHR, Annette est actuellement en licence professionnelle option gastronomie méditerranéenne à Avignon (Vaucluse-84).

Sa recette :
« *Passion Foie Gras* »



Le **2^E PRIX** a été attribué à **BENJAMIN FAURE**, âgé de 20 ans ! Originaire de Saint-Désiré dans le Puy-de-Dôme (63), ce jeune talent est en 2e année de BTS MHR à Chamalières (63), est également en apprentissage au **RESTAURANT ETOILE APICIUS A CLERMONT-FERRAND (63)**.

Sa recette :
« *La pomme au Foie Gras de mon papa* »





FLAVIE MESSIAS PACHECO, 17 ans, a reçu le **3^E PRIX** du Challenge Foie Gras. Originaire de Brétigny-sur-Orge (Essonne - 91), elle est actuellement étudiante à **L'ÉCOLE FERRANDI DE PARIS** et en 3^e année d'apprentissage dans le restaurant du **MINISTÈRE CHARGÉ DES RELATIONS AVEC LE PARLEMENT** dans la brigade du chef Yannick Ferrant.

Sa recette : « *Empyreumatique de Foie Gras Rome épicé* »

REMI BURGUNDER, âgé de 20 ans, remporte le **4^E PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire des Vosges (Remiremont - 88), Rémi est étudiant 2^e année de BTS en management hôtellerie restauration au **CFA JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN** à Gérardmer (Vosges - 88).

Sa recette : « *Foie Gras en terre-mer* »



COLINE PREVEL, 20 ans, remporte le **4^E PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire de Caen (Cavalδος-14). Coline est au **LYCÉE HOTELIER FRANÇOIS RABELAIS** à IFS (14) en 2^e année de BTS et vient de terminer son stage de fin de formation dans le restaurant **ÉTOILE IVAN VAUTIER A CAEN**.



Sa recette :

« *Foie Gras poché aux agrumes, saint-jacques et butternut* »



LOLA MOMCILOVIC, la plus jeune finaliste du concours, 16 ans seulement, est arrivée **4^E PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats ! Lola est en 2^e année de CAP à **L'INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER (IFI 03)** à Avermes (Allier) et en apprentissage au restaurant **LA PETITE AUBERGE A MOULINS (03)**.



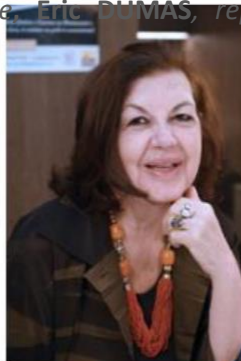
Sa recette :

« Foie Gras poêlé sur marmelade de coing, crème brûlée Foie Gras, parfait de Foie Gras au bourru, chips de pomme, gelée et pomme d'amour »

Très prochainement, ces 6 finalistes et leurs recettes seront à l'honneur dans des dossiers de presse individuels et sur leblogdufoiegras.com.

CHALLENGE FOIE GRAS 2021 : UN JURY D'EXPERTS

Le Jury de cette 17^e édition était composé de : **Guy LEGAY**, Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz, **Adrien CACHOT**, Finaliste TOP Chef 2020 - Ambassadeur du Foie Gras, Magret et Confit de France, **Michèle CARLES**, Journaliste culinaire-Madame Figaro, **Pierre CHOMET**, Candidat Top Chef 2021, **Nicole RENAUD**, Journaliste culinaire Cuisine Actuelle, **Éric DUMAS**, représentant du CIFOG et **Yann NEDELEC**, représentant du CIFOG



EN SAVOIR PLUS

LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CREATEURS CULINAIRES : LES MEILLEURS APPRENTIS A L'EPREUVE

Créé en 2005, ce concours est destiné à découvrir les nouveaux talents de la cuisine. Il permet aux futurs chefs de se familiariser avec l'étendue des possibilités culinaires offertes par le Foie Gras, le Magret et le Confit. Tous les ans, il remporte un vif succès dans toutes les régions de France. Ces mets incontournables de la gastronomie française sont, en effet, une grande source d'inspiration pour ces jeunes talents âgés de 16 à 24 ans. Chaque année, ils ont l'opportunité d'imaginer de nouvelles recettes à base de Foie Gras, de Magret et de Confit à l'occasion de ce grand concours organisé par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras). Chaque année, certains les finalistes du Challenge font partie des jeunes recrues qui passent les sélections pour l'émission « Objectif Top Chef » notamment.



Les 6 finalistes du Challenge Foie Gras 2021



Merci pour la mention *Challenge Foie Gras*

L'Équipe ADOCOM, Anaïs, Sandra & C°, Service de Presse CIFOG
vous remercie de votre attention