

## Challenge Foie Gras 2022 : le Palmarès

### Les jeunes créateurs culinaires réinventent l'apéritif à partager !

*Ils ont entre 16 et 20 ans et du talent...* En octobre dernier, les six finalistes de la 18<sup>e</sup> édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires ont mesuré leurs talents dans les cuisines de l'École Ferrandi à Paris. Ce concours professionnel national invite chaque année les futurs Chefs, élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s âgés de 16 à 25 ans, à imaginer de nouvelles recettes créatives autour du Foie Gras.

Cette année, ils avaient pour mission de donner des airs de fête à l'apéritif en y invitant le Foie Gras pour donner un goût d'exception à ces moments de convivialité très appréciés des Français, sur le thème :

*« Le Foie Gras, le coup de baguette magique de nos apéritifs ! »*

### 6 jeunes talents réinventent l'apéritif à partager

6 finalistes ont été sélectionnés parmi des dossiers reçus de toute la France. Ils ont réinventé l'apéritif à partager, en mettant à l'honneur le Foie Gras : mets de fête par excellence ! En effet, plus de 9 Français sur 10 (93%) estiment que le Foie Gras est un produit « festif », « à partager » (93%) et qui « fait plaisir » (92%)<sup>1</sup> : les caractéristiques idéales pour un apéritif exceptionnel ! Véritable étendard de la gastronomie française, le Foie Gras, est 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 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, comportement dans une future brigade, etc.*



Palmarès à découvrir pages suivantes

<sup>1</sup> Enquête CIFOG / CSA décembre 2021



## Le Palmarès du Challenge Foie Gras 2022 :



Le **1<sup>ER</sup> PRIX** du Challenge Foie Gras 2022 a été attribué à **FÉLIX ARGENTIER...** un jeune chef qui a *de l'or dans les mains* ! Tout juste âgé de 18 ans et originaire de la Drôme (26), Félix est en deuxième année de BTS MHR en hôtellerie restauration au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage (26). Il est également apprenti au restaurant gastronomique "La maison Vidal" à Saint-Julien Chapeuil (43 – Haute Loire).

Sa recette :

« *Sublimation du Foie Gras sous différentes saveurs* »



Le **2<sup>E</sup> PRIX** a été attribué à **CLÉMENT RAMAJO**, âgé de 18 ans ! Originaire de l'Aude (11) près de Narbonne, ce jeune talent est en 2<sup>e</sup> année de BTS MHR au **LYCÉE HÔTELIER DU SACRÉ CŒUR** à Saint Chély d'Apcher (48-Lozère).

Sa recette : « *Apéritif autour du Foie Gras et des saveurs d'Occitanie* »







**MATTHIEU HUÉ**, 18 ans, a reçu le **3<sup>E</sup> PRIX** du Challenge Foie Gras. Originaire de Maison Alfort (94- Val de Marne), il est actuellement en 1<sup>ère</sup> année de BTS à **L'ÉCOLE FERRANDI PARIS** et en apprentissage au sein d'un restaurant parisien qui va prochainement ouvrir ses portes.

*Sa recette : « Miel verveine et foie gras, dôme champignon, Foie Gras, pithiviers Foie Gras et champignon sauce Albufera, croustis Foie Gras et sauce porto »*



**MARION LEROUX**, âgée de 19 ans, remporte le **4<sup>E</sup> PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire de Cergy-Pontoise (95-Val d'Oise), Marion est actuellement en 1<sup>ère</sup> année de BTS à **L'ECOSUP CAMPUS** à Tourcoing (59), en alternance dans un salon de thé à Lille.

*Sa recette : « Verrine de sésame noir, orange et Foie Gras, Tataki de bœuf au Foie Gras, Pomme farcie au Foie Gras et champagne, Cake au Foie Gras poireaux et oignons confits, tube de Foie Gras marron et poire »*



**MAIWEN FAJFER**, la plus jeune finaliste du concours, 16 ans seulement, est arrivée **4<sup>E</sup> EX-AEQUO** avec deux autres candidats ! Originaire de Valenciennes, Maiwen est en 1<sup>ère</sup> année de BAC Pro Cuisine au **LYCÉE HÔTELIER NOTRE-DAME DE LA PROVIDENCE** à Orchies (59).

Sa recette :  
« *Le Jardin de Foie Gras divers* »



**BAPTISTE MONIER**, 20 ans, remporte le **4<sup>E</sup> PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire de Couteuges (43), Baptiste est en 2<sup>e</sup> année de BTS MHR au **LYCÉE HÔTELIER DU SACRÉ CŒUR** à Saint Chély d'Apcher (48-Lozère).

Sa recette :  
« *Bouchées Festives « d'ici et d'ailleurs » autour du Foie Gras* »



Très prochainement, ces 6 finalistes et leurs recettes seront à l'honneur dans des dossiers de presse individuels et sur [leblogdufoiegras.com](http://leblogdufoiegras.com).



## CHALLENGE FOIE GRAS 2022 : UN JURY D'EXPERTS

Le Jury de cette 18<sup>e</sup> édition était composé de : **Guy LEGAY**, Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz, **Laura DURET**, Journaliste chez YAM, **Armand HASANPAPAJ**, Chef- Influenceur et Finaliste du Challenge Foie Gras 2018, **Nicole RENAUD**, Journaliste culinaire, **Emmanuel CHARDAT**, représentant du CIFOG, **Michèle CARLES**, Journaliste culinaire, **Nicolas BRENELIERE**, Chef du Paradis Latin et Président Euro-Toques Jeunes, **David KOLSKI**, Animateur spécialisé gastronomie à France Bleu et **Jacques BARNACHON**, Vice-Président EuroToques.



## EN SAVOIR PLUS

### LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES :

#### LES MEILLEURS APPRENTIS À L'ÉPREUVE

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.



