

## Challenge Foie Gras 2023 : le Palmarès Les jeunes créateurs culinaires réinventent le Burger !

*Ils ont entre 16 et 24 ans et du talent...* En octobre dernier, les 6 finalistes de la 19<sup>e</sup> édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires ont mesuré leurs talents dans les cuisines de l'École hôtelière de Paris – Médéric. Ce concours professionnel national invite chaque année les futurs Chefs, élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s âgés de 16 à 24 ans, à imaginer de nouvelles recettes créatives autour du Foie Gras.

Cette année, ils avaient pour mission d'apporter un nouveau regard sur le burger, sur le thème :

**« Avec du Foie Gras, le Burger se fait chic et magique ! »  
Créez un Burger digne d'un chef Étoilé !**

6 finalistes ont été sélectionnés parmi des dossiers reçus de toute la France. Ils ont réinventé le burger, en mettant à l'honneur le Foie Gras : mets de fête par excellence ! En effet, plus de **9 Français sur 10 (94%)** estiment que le Foie Gras est un produit « festif », et qui « fait plaisir » (**92%**)<sup>1</sup> ! 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.



<sup>1</sup> Enquête CIFOG / CSA décembre 2022

## Le Palmarès du Challenge Foie Gras 2023 :



Le **1<sup>ER</sup> PRIX** du Challenge Foie Gras 2023 a été attribué à **LUCAS MOUROT...** un jeune chef plein de talent! Agé de 23 ans et originaire des Vosges (88), Lucas travaille depuis un an au sein du restaurant Nancéen « *La Maison dans le Parc* » pour lequel il est désormais chargé de la gestion du Food Truck Izakaya.

Sa recette : « *Burger Joue de Bœuf et Foie Gras* »



Le **2<sup>E</sup> PRIX** a été attribué à **ORIANE FRACCOLA**, âgée de 19 ans ! Originaire de Nancy (54), cette future cheffe prometteuse est en 2<sup>e</sup> année de BTS MHR au **LYCEE STANISLAS** à Villiers-lès-Nancy (54). Elle effectue son apprentissage au sein du restaurant « *L'Impromptu* » à Nancy.

Sa recette : « *Burger Passion Foie Gras* »







**ALLAN SIMONETTI**, 18 ans, a reçu le **3<sup>E</sup> PRIX** du Challenge Foie Gras. Originaire de La Mure à côté de Grenoble (38), il est actuellement en 1<sup>ère</sup> année de BTS MHR au **LYCEE HOTELIER LESDIGUIERES** de Grenoble.

Sa recette :

*« Foie Gras en long Burger du Canada au Sud-Ouest »*



**NATHAN GUEZEL**, le plus jeune des candidats, âgé seulement de 17 ans, remporte le **4<sup>E</sup> PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Ce Breton, originaire de Redon (35), est actuellement en terminale d'un Bac Pro Cuisine au **LYCEE DES METIERS SAINTE-ANNE** à Saint-Nazaire (44).

Sa recette :

*« Entre terre et mer, le Burger Foie Gras se balade en Bretagne »*



**THIBAUT HURTER**, 21 ans est arrivé **4<sup>E</sup> EX-AEQUO** avec deux autres candidats ! Thibaut est originaire de Corgengoux, dans les Côte-d'Or (21). Après avoir obtenu son BTS, il travaille actuellement au restaurant **LA GOUTTE D'OR** à Meursault (21).

Sa recette :

*« Le Foie Gras en Burger autour de la Bourgogne »*



**COLLEEN MOUTINARD**, 21 ans, remporte le **4<sup>E</sup> PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire de Saint-Pierre-de-Mons (33), Colleen vient d'obtenir son Brevet professionnel « Art de la Cuisine » au CFA La Palme à Agen . Elle est également médaillée d'Argent 2021 au concours des Meilleurs Apprentis de France.

Sa recette :

*« Burger Foie Gras, Magret fumé et ses légumes »*



Très prochainement, ces 6 finalistes et leurs recettes seront à l'honneur dans des dossiers de presse personnels qui sera remis à la presse de leur région : un vrai « + » pour leurs CV et sur [fandefoiegras.com](http://fandefoiegras.com).



## CHALLENGE FOIE GRAS 2023 : UN JURY D'EXPERTS

Le Jury de cette 19<sup>e</sup> édition était composé de : **Guy LEGAY**, Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz, **Karine TOUBOUL**, Journaliste chez TÉLÉ STAR, **Armand HASANPAPAJ**, Chef- Influenceur et Finaliste du Challenge Foie Gras 2018, **Nicole RENAUD**, Journaliste culinaire, **Marie LABORDE**, représentante du CIFOG, **Emmanuel PERRIER**, Directeur de l'apprentissage à l'École hôtelière de Paris – Médéric.



## 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 des finalistes du Challenge font partie des jeunes recrues qui passent les sélections pour l'émission « *Objectif Top Chef* » notamment.



Merci pour la mention *Challenge Foie Gras*

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