

Palmarès de la 20^e édition du Challenge Foie Gras : Les jeunes créateurs culinaires ont présenté leur Plat-Signature !

Depuis sa première édition en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires découvre de nouveaux talents de la cuisine inspirés par le Foie Gras et le Magret.

Cette année, le Cercle des Amoureux du Foie Gras, à l'initiative du concours, a voulu honorer les chefs cuisiniers et leur dévouement aux produits des terroirs, bases de leurs créations originales dénommées « Plat Signature », que les gourmets viennent découvrir souvent de très loin...

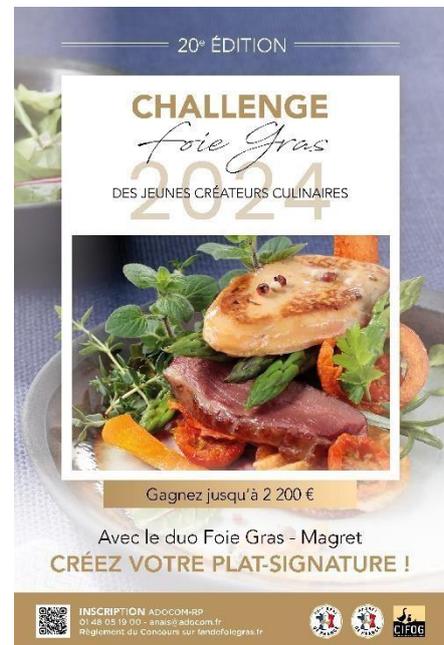
Pour sa 20^e édition, le concours a donc invité les futurs Chefs à inventer leur propre « plat signature » autour d'une délicieuse combinaison de Foie Gras et de Magret : mets de fête par excellence ! En effet, plus de 9 Français sur 10 (94%) estiment que le Foie Gras est un produit « festif » (92%), et « de qualité » (92%)¹ ! Véritable étendard de la gastronomie française, le Foie Gras, est une source inépuisable d'inspiration pour les futurs Chefs français !

Une centaine d'élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s de toute la France, âgés de 16 à 24 ans, ont répondu à l'appel. Ils ont imaginé un plat mettant à l'honneur le Foie Gras et le Magret dans une recette très sur le thème :

**« Avec le duo Foie Gras – Magret,
créez votre plat-signature ! »**

6 finalistes ont été sélectionnés parmi des dossiers reçus de toute la France. 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.**

Le 17 octobre s'est déroulée une finale exceptionnelle : les 6 finalistes ont mesuré leurs talents dans les cuisines de Médéric - l'École hôtelière de Paris.



¹ Enquête CIFOG / CSA décembre 2023

Le Palmarès du Challenge Foie Gras 2024 :



Le **1^{ER} PRIX** du Challenge Foie Gras 2024 a été attribué à **LOUIS FOUCAULT-PLAÇAIS**, un jeune chef plein de talent âgé de 19 ans et originaire de la Sarthe (72). Tout juste diplômé d'un BTS Hôtellerie-Restaurant, Louis travaille au restaurant **LA COTE SAINT-JACQUES** à Joigny (89).

Sa recette : « *Pithiviers Automnal, Magret de canard, Foie Gras et cèpes* »



Le **2^E PRIX** a été attribué à **MATHIAS NETO**, âgé de 19 ans. Originaire de Paris (75), ce futur chef est actuellement en 2^e année de BTS MHR à **MÉDERIC, L'ÉCOLE HOTELIERE DE PARIS**. Il effectue son apprentissage au sein du restaurant **ADOUR, DE L'ÉCOLE DUCASSE** à Meudon (92).

Sa recette : « *Mon Magret marbré accompagné de sa royale de Foie Gras et sa garniture entre deux saisons* »





ARSENE LECHERE, tout juste âgé de 17 ans, le benjamin de cette édition a reçu le **3^E PRIX** du Challenge Foie Gras. Né en Chine et arrivé en France à l'âge de 11 ans, il est actuellement en dernière année de BAC PRO à **MEDERIC, L'ECOLE HOTELIERE DE PARIS** et réalise son apprentissage à **L'ECOLE DUCASSE** à Meudon (92).

Sa recette :
« *Magret et Foie Gras au Pays du milieu* »



REMI BURGUNDER, âgé de 23 ans, remporte le **4^E PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Ce Vosgien, originaire de Saint-Étienne-Lès-Remiremont (88), a participé à la 20^e édition du Challenge en tant que candidat libre. Après l'obtention de son **BTS HOTELIERIE RESTAURATION**, il travaille désormais au restaurant de **L'HOTEL-SPA LE CHAPITRE** à Remiremont.

Sa recette :
« *Magret et Foie Gras au miel de mes Hautes Vosges* »



FLORIAN JURAD-CHRISTE, 20 ans est arrivé **4^E EX-AEQUO** avec deux autres candidats ! Florian est originaire de Fontainebleau, en Seine-et-Marne (77). Il est actuellement en dernière année de BTS au **CFA DE L'UTEC AVON** à Avon (77) et effectue son alternance au restaurant **LE BLR** à Bois-le-Roi (77).

Sa recette :

« *Harmonie automnale, Magret poêlé et Foie Gras aux épices exotiques* »



SOFIANE ABDELAHI HAFID, 18 ans, remporte le **4^E PRIX EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire d'Alger, il est arrivé en France à Masseube dans le Gers (82) pour effectuer son Bac Pro au **CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE**. Il est actuellement en dernière année.

Sa recette :

« *Magret et Foie Gras aux saveurs d'ici et d'ailleurs* »



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 véritable tremplin pour leurs futures carrières et sur fandefoiegras.com.

UN JURY D'EXPERTS

Le Jury de cette 20^e édition était composé de : **Angelo ATTARD**, Gagnant de la première édition du Challenge Foie Gras en 2005 et aujourd'hui Chef Instructor au Cordon Bleu Perou, **Romain BESSERON**, Chef des Cuisines de Matignon et Co-Président de l'Association les Cuisiniers de la République, **Nicolas BRENELIERE**, Président d'Euro-Toques Jeunes et Chef de la Banque de France **Michèle CARLES**, Journaliste culinaire, **Benjamin CONSTANT**, éleveur et représentant du CIFOG, **Armand HASANPAPAJ**, Influenceur, Chef du restaurant Tima à Bastia et Finaliste du Challenge Foie Gras 2018, **Guy LEGAY**, Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz, **Virginie MONTVIGNIER**, Journaliste pour le groupe EBRA et **Nicole RENAUD**, Journaliste culinaire.



Le Challenge Foie Gras : tremplin de la gastronomie française, *Des lauréats qui se sont fait un nom parmi les plus grands Chefs !*

Depuis sa première édition en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires a servi de tremplin à de nombreux talents de la cuisine française. Parmi eux, notons :

- **Angelo Attard**, Chef Instructor « **Le Cordon Bleu Perú** » - gagnant de la 1^{ère} édition du Challenge Foie Gras en 2005
- **Coline Faulquier**, cheffe du restaurant gastronomique **1 étoile « le signature » à Marseille**, finaliste de Top Chef – Finaliste de la 1^{ère} édition du Challenge Foie Gras en 2005
- **Nicolas Carro**, chef du restaurant gastronomique **1 étoile Restaurant Nicolas Carro à Carantec** - Finaliste de la 2^e édition du Challenge Foie Gras en 2006
- **Samuel Victori**, Chef du Groupe de restauration les Agitateurs : **Les Agitateurs** restaurant gastronomique **1 étoile à Nice**, Pirouette Néo-bistro à Nice, Sous les Pins - Restaurant Fondation d'art à Saint-Paul-de-Vence - Gagnant de la 9^e édition du Challenge Foie Gras en 2013
- **Audrey Stippich**, cheffe du restaurant gastronomique du « **6717 Le Clos des Délices** », **Meilleur Foie Gras d'Alsace 2023** - Finaliste des 11^e et 12^e éditions du Challenge Foie Gras en 2015 et 2016
- **Armand Hasanpapaj**, chef du restaurant Tima à Bastia et **chef influenceur** suivi par plus d'1 million d'abonnés – Finaliste de la 14^e édition du Challenge Foie Gras en 2018



Angelo Attard en 2005, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



Coline Faulquier en 2005, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



Nicolas Carro en 2006, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



Samuel Victori en 2013, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



Audrey Stippich en 2015, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



Armand Hasanpapaj en 2018, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



SUR LE PONT ALEXANDRE III, L'APOTHEOSE DE CE CHALLENGE DEVANT LA TOUR EIFFEL

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.