10e édition de l'International Catering Cup 2027

20 ans de savoir-faire : la passion et l'excellence sont au cœur de notre métier!

Paris le 26 novembre 2026. L'ICC : UN CONCOURS DE RENOMMÉE MONDIALE

Ceconcours international rassemble les meilleurs traiteurs du monde pour confronter leurs talents et sacrer la meilleure équipe. Depuis sa création en 2008, l'ICC s'est imposé comme une référence internationale, mettant en lumière la technicité et le savoir-faire uniques du métier de traiteur. Pour cette 10e édition, 12 équipes se préparent intensément pour tenter de décrocher le Trophée Or et le titre de « Champion du Monde 2027 de l'International Catering Cup », lors du Sirha.

Les 12 pays en compétition *(par ordre de box) : Tchéquie (Box 1), Madagascar (Box 2), Brésil (Box 3), Mexique (Box 4), France (Box 5), Bolivie (Box 6), Italie (Box 7), Canada (Box 8), Suisse (Box 9), Vietnam (Box 10), Espagne (Box 11) et Maurice (Box 12)*



Carinne TEYSSANDIER, animatrice et chroniqueuse gourmande sur France Télévisions, présente le concours pour la 3ème édition consécutive. Bien connue du grand public pour ses interventions dans des émissions telles que *Télématin* et *Côté cuisine*, elle partage depuis de nombreuses années sa passion pour la gastronomie et les métiers de bouche.Fidèle à l'International Catering Cup, elle accompagnera une nouvelle fois les équipes tout au long de la compétition et contribuera à mettre en lumière leur talent, leur créativité et leur savoir-faire. Son enthousiasme et sa proximité avec les professionnels apporteront une touche chaleureuse et conviviale à cette 10e édition.

L'ÉQUIPE FRANÇAISE PRÊTE À DÉFENDRE SES COULEURS

Geoffrey GANE-HACHE, Lauriane DOLL et Christopher HACHE représenteront la France lors de l'International Catering Cup 2027.Riches de leur expérience, ces trois artisans du goût déploieront toute leur créativité et leur maîtrise technique avec un seul objectif : remporter le trophée Or. Animés par une même ambition, ils ont à cœur de faire briller la France sur la scène internationale.



LES AMBASSADEURS : UNE NOUVEAUTÉ POUR RENFORCER LE RAYONNEMENT INTERNATIONAL DE L'ICC

La 10e édition de l'ICC est marquée par la nomination d'ambassadeurs. Reconnus pour leurs compétences culinaires dans leur pays ou sur leur continent, les ambassadeurs ont pour mission de contribuer à la constitution des équipes participant à la finale de l'ICC 2027. Ils peuvent notamment organiser des sélections nationales et participent au rayonnement du concours en diffusant ses valeurs auprès des chefs et des professionnels des métiers de bouche

DES EPREUVES A LA HAUTEUR DES PLUS GRANDS TRAITEURS DU MONDE

Pendant 3 jours d'épreuves intenses, totalisant 22 heures de travail, les candidats devront exceller dans des défis variés avec des créations attendues autour de quatre grandes épreuves culinaires :

- **Trois mises en bouche autour des saveurs** : l'acide avec la crevette de Madagascar servie froide, l'amer avec une création végétarienne et le sucré-salé avec une mini-tartelette de canard servie tiède.
- **Un duo de la mer, froid et chaud :** deux préparations intégrant chacune du cabillaud, du saumon, de la coquille Saint-Jacques et de la crevette de Madagascar Label Rouge. La préparation chaude sera accompagnée d'une sauce hollandaise.
- **Un filet mignon de cochon façon Wellington :** intégrant du filet mignon et de la poitrine de cochon, accompagné d'une sauce Albuféra façon Alain Chapel et d'une

garniture libre.

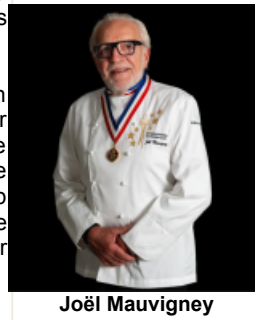
- **Des desserts autour des choux et des fruits exotiques :** une pièce montée de choux garnis à la crème vanille de Madagascar, des pavlovas aux fruits exotiques et des choux individuels aux fruits exotiques accompagnés d'une sauce chaude au chocolat.

Une pièce montée pour célébrer la 10e édition ! Les candidats devront réaliser une pièce montée de 100 à 130 choux, intégrant obligatoirement de la nougatine et une décoration sur le thème de l'anniversaire de l'ICC.

Joël Mauvigney : un visionnaire à l'origine de l'ICC.

Président fondateur de l'International Catering Cup et Président de la CNCT entre 2009 et 2026, est issu d'une longue lignée de charcutiers et de traiteurs.

La maison familiale, fondée en 1963 à Mérignac, est reprise par Joël en 1985. Dès l'année suivante, il obtient le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur. En tant que président adjoint de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT), il fonde en 2008 l'ECC (European Catering Club), puis élargit son champ d'action à l'international en 2011 avec l'ICC, dans le but de fournir une vitrine aux traiteurs et de créer un concours à la hauteur de leur inventivité et de leur expertise.



Joël Mauvigney

@Crédit photo Hugo Sourdin

LES JURYS : DES EXPERTS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE POUR DÉPARTAGER LES FINALISTES

Le jury comprend 5 jurés de travail, 12 jurés de dégustation et 2 invités d'honneur. Il sera présidé par Christophe Tourneux, accompagné de Julien Denjean, respectivement Président et Vice-président des jurys, tous deux Meilleurs Ouvriers de France (MOF) Charcutiers-Traiteurs.

1er Prix – Trophée Or
Titre de « Champion du Monde de l'International Catering Cup 2027 » 10 000 €

2e Prix – Trophée Argent 6 000 €

3e Prix – Trophée Bronze 4 000 €

Chaque équipe repartira avec une médaille et un diplôme attestant de son prix ou de sa participation à la 10e édition de l'International Catering Cup.

Autres prix décernés aux équipes :

- Prix Duo de la Mer
- Prix du Meilleur Plat Cochon
- Prix de la plus belle Pièce Montée
- Prix du plus beau Buffet

Ces prix seront attribués aux équipes ayant obtenu les meilleures notes, à l'exception des trois équipes lauréates du concours. Une même équipe ne pourra pas recevoir deux de ces prix.

Deux prix individuels :

- Prix du Meilleur Commis
- Prix du Meilleur Coach

****
L'ICC se déroulera les 19 et 20 janvier à la Maison Familiale Rurale (MFR) de Balan. Qui succèdera à la France, championne en titre ? Réponse en janvier 2027 !

Main Sponsors :

En collaboration avec :

www.cateringcup.com



19 au 21 janvier 2027
• **Lieux :** Maisons Familiales Rurales (MFR) de Balan et Dagneux (19 et 20 janvier), puis Sirha Lyon – Eurexpo (21 janvier). Hall 6 - Arena Concours.