

## **DOSSIER DE PRESSE**

# **CONCOURS CULINAIRE DES ARMÉES**

## **LE TRIDENT D'OR 5<sup>e</sup> édition**

### **FINALE 2024**



Trident d'Or

# SOMMAIRE

Présentation et règlement de la Finale.....	p.3
Équipes et jury.....	p.5
Le parrain de l'édition.....	p.9
Les organisateurs du concours .....	p.10
Les partenaires institutionnels.....	p.12
Actualités autour du concours .....	p.15
Informations et contacts.....	p.17



## Présentation et règlement de la Finale

Organisé pour la cinquième fois, le Trident d'Or est une compétition culinaire du service du commissariat des armées (SCA) qui vise à valoriser le savoir-faire des cuisiniers du ministère des Armées.

Tous les deux ans, elle permet de mettre en valeur la communauté restauration – hôtellerie – loisirs (RHL) du ministère.

A l'occasion de l'édition 2023-2024, 18 binômes de cuisiniers ont concouru lors d'une épreuve de sélections les 29 et 30 novembre 2023 à l'École des spécialités du commissariat des armées (ESCA) de Cherbourg-Querqueville (Manche).

A l'issue de cette phase, huit binômes se sont qualifiés pour la Finale qui se déroulera le mardi 28 mai 2024 à Marcy-l'Étoile (Rhône), au Centre de Formation des Apprentis (CFA) du chef étoilé Christian TETEDOIE, parrain du concours.

A partir d'un panier composé de produits du catalogue «vivres-métropole<sup>1</sup>» de l'Économat des Armées (EdA) et de produits issus de fournisseurs locaux, chaque équipe devra composer un plat et un dessert :

### Plat

*Filet mignon et ses légumes de printemps (sauce libre)*

### Dessert

*Omelette norvégienne 2.0*

Le prix de revient de l'entrée et du plat n'excédera pas deux fois le prix de revient objectif des denrées, soit 2 x 4,00 € TTC (8,00 € TTC).

---

<sup>1</sup> Les produits à utiliser proviennent du catalogue EdA actuel. Il est rappelé aux équipes que le concours s'inscrit dans l'esprit élaborées à partir de produits bruts des nouvelles directives de l'alimentation durable. Ainsi, les recettes proposées devront, dans la mesure du possible, être



Les candidats disposeront de quatre heures pour réaliser l'intégralité de leur menu (le plat et le dessert).

Ces recettes devront être réalisées sur assiettes pour sept personnes et susceptibles d'être servies dans le cadre d'un repas prestige de type «réception d'autorités».

La présentation des sept assiettes (plat et dessert présentés indépendamment) se fera comme suit :

- six assiettes pour le jury de dégustation ;
- une assiette pour la présentation du plat (photo).

La composition des recettes devra respecter les critères de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, issue des états généraux de l'alimentation, dite loi «EGAlim», à savoir l'intégration de 50 % de produits BIO/SI<sup>2</sup> en proportion dans les assiettes.

Par ailleurs, la lutte contre le gaspillage alimentaire devra être prise en compte (limitation des déchets, revalorisation des pertes alimentaires au sein du plat).



---

<sup>2</sup> Sigle d'Identification de la Qualité et de l'Origine : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge, Agriculture Biologique, MSC, Pêche Durable, Bleu Blanc Cœur, CE2, ...

# Équipes et jury

## Les équipes

Chaque équipe est composée de deux personnels du ministère des Armées.

**8 équipes** concourent lors de la Finale du Trident d'Or :

Localisation	Unité de provenance des candidats
<b>BREST</b>	Restaurant Roland Morillot GSBdD <sup>3</sup> Brest-Lorient
<b>BREST</b>	Restaurant officiers GSBdD Brest-Lorient
<b>CARCASSONNE</b>	Restaurant Laperrine GSBdD Carcassonne
<b>LYON</b>	Restaurants Sabatier et Limonest GSBdD Lyon-Valence-La Valbonne
<b>LYON</b>	Camp de la Valbonne GSBdD Lyon-Valence-La Valbonne
<b>MONTAUBAN</b>	Restaurant de Caylus GSBdD Montauban
<b>NOUVELLE-CALÉDONIE</b>	Restaurant des Artifices de Nouméa DICOM <sup>4</sup> Nouvelle-Calédonie
<b>PARIS</b>	Restaurant du pôle de restauration des très hautes autorités GSBdD Ile-de-France, site de Balard

---

<sup>3</sup> Groupement de soutien de base de défense.

<sup>4</sup> Direction du commissariat.

# Les membres du jury

- **Un jury technique**

Le jury technique est composé d'instructeurs de l'ESCA, de cadres du ministère des Armées, issus de la filière RHL ainsi que de grands chefs qui évaluent **les techniques de production** (découpes, cuissons, taillages, appareils, sauces, etc.), **l'organisation dans le temps, le respect des règles d'hygiène et la propreté du module de travail.**

**>> 50 % de la note finale** □



**Christian TÊTEDOIE** – parrain du concours  
et président du jury technique  
« Meilleur ouvrier de France », président des  
« Maîtres cuisiniers de France »  
Groupe TÊTEDOIE



**Danielle CROST**  
*Le Castor gourmand,*  
Crémieu



**Stéphane CARBONE**  
Restaurants *Stéphane*  
*Carbone* et *L'Espérance*,  
Caen



**Thierry CHARRIER**  
Chef du ministère de l'Europe et  
des Affaires Etrangères  
Co-Président des Cuisiniers de la  
République



**Xavier MATHIEU**  
*Hostellerie Le Phébus\*\*\*\*\**  
*Restaurant Xavier*  
*Mathieu\*, Joucas*



**Gilles MOINEAU**  
Président d'Honneur de  
l'Union Compagnonnique,  
La Rochelle

### Et aussi...

Huit professionnels de la restauration du ministère des Armées, dont d'anciens gagnants des précédentes éditions du Trident d'Or.

- **Un jury dégustation**

Composé de professionnels de la restauration – dont quelques-uns des meilleurs ouvriers de France – et d'autorités militaires qui évaluent **l'aspect visuel, l'association des produits et le goût des plats** présentés.

**>> 50 % de la note finale**



**Ghislaine ARABIAN** – présidente du jury dégustation  
Première femme chef étoilée  
Restaurant *Les Petites Sorcières*, Paris



**Jean-Marc TACHET**  
« Meilleur ouvrier de France »  
Chef cuisinier et coach  
d'équipe



**Mickaël MOURAGNON**  
Professeur de cuisine  
CFA Médéric, Paris



**Marie-Jo GERMON**  
Cheffe  
Les cuisiniers de la République  
française





**Frédéric SIMONIN**  
« Meilleurs Ouvriers de France »  
Restaurant *Frédéric Simonin*\*

**Jean-François GIRARDIN**  
Président de la Société Nationale  
des Meilleurs Ouvriers de France



**Virginie BASSELOT**  
« Meilleur ouvrier de France »  
*Le Negresco, Nice*



**Christophe RAOUX**  
« Meilleur ouvrier de France »  
Chef exécutive Brasserie et restaurant Bocuse, Lyon



**Éric BRIFFARD**  
« Meilleur ouvrier de France »  
Directeur des arts culinaires à l'institut Le  
Cordon Bleu, Paris



**Guy LEGAY**  
« Meilleur ouvrier de France »  
Président concours MOF



## Le parrain du concours 2023-2024

### Christian TÊTEDOIE

Dès l'âge de sept ans, Christian TÊTEDOIE aimait déjà à s'exercer dans les cuisines de ses parents. Quand, à 11 ans, son oncle lui offre « La Cuisine du Marché » de Paul Bocuse, il comprend qu'une vocation est née : il sera cuisinier.



A 16 ans, il obtient son certificat d'aptitude professionnelle (CAP), puis devient « Meilleur Apprenti de France » à 17 ans. De restaurants étoilés en maisons de grands cuisiniers (entre autres, Paul Bocuse, Georges Blanc et même les cuisines de l'Elysée), il forge son expérience et sa sensibilité.

En 1986, Christian TÊTEDOIE se décide à ouvrir son propre établissement, d'abord sur le Quai Jean Moulin, à Lyon, puis sur le Quai Pierre Scize. L'adresse devient incontournable et les efforts du chef sont récompensés par l'obtention du titre de « Meilleur Ouvrier de France » en 1996, puis par un Macaron décerné par le Guide Michelin en 2000.

En mars 2010, et après sept ans à travailler sur le projet, c'est une nouvelle aventure qui commence à l'Antiquaille, sur le site de la colline de Fourvière à Lyon.

Christian TÊTEDOIE s'engage par ailleurs dans la promotion et la valorisation de la gastronomie française à travers le monde. Il est ainsi nommé, début 2011, à la présidence de la plus importante des associations de chefs, celle des « Maîtres Cuisiniers de France ».

# Les organisateurs du concours

## Le service du commissariat des armées

Fort de plus de 23 000 personnels civils et militaires, le service du commissariat des armées (SCA) est présent aussi bien en métropole, outre-mer qu'en opérations extérieures.



### Sa mission :

Soutenir les forces armées en tout temps, tout lieu, toutes circonstances sur un vaste spectre de métiers qui correspondent aux trois missions principales du service :

- Administration (achats, finances, solde, soutien juridique) ;
- Logistique (habillement, soutien de l'homme en campagne, transport) ;
- Multiservices (restauration, hébergement, gestion base vie).





## Le centre interarmées du soutien restauration et loisirs - CIRL

### **Le CIRL conduit la politique de la restauration et des loisirs interarmées**

OFFRIR AUX FORCES ARMÉES UN SOUTIEN ADAPTE À TOUTES LES CIRCONSTANCES

Offrir un soutien restauration et loisirs au standard de la société civile, assurer la résilience du soutien sur le territoire national et être en mesure d'accompagner les forces en missions intérieures et extérieures, tels sont les objectifs du CIRL. A cette fin, il prescrit les normes à respecter par les cercles de base de défense, alloue les moyens nécessaires, pilote la performance du dispositif, et assure la préparation de l'avenir. Pour conduire son action, il s'appuie sur un large panel de compétences, en restauration et loisirs, en comptabilité, en gestion RH et en expertise technique. Il emploie 80 personnels militaires et civils.

### **LABEL « TRIDENT ESSENTIEL »**

Il récompense un niveau de service réalisé au quotidien et s'obtient après une évaluation d'une centaine de critères : « Bien nourrir », « Bien accueillir », « Bien informer » et « Bien piloter ». Il témoigne ainsi de l'engagement des cuisiniers et de leurs équipes à respecter et fournir une restauration de qualité.

## Les partenaires institutionnels

### ESCA – École des spécialités du commissariat des armées

L'école des spécialités du commissariat des armées est une des deux écoles du service du commissariat des armées, en charge de la formation des sous-officiers et militaires du rang aux métiers du soutien.

**L'ESCA est l'école du geste métier du soutien, dédiée à la montée en compétences de ses stagiaires**, dans un contexte où les ressources humaines concentrent plus que jamais toutes les attentions des armées.



A leur profit, l'ESCA assure ainsi :

- La formation des militaires de l'armée de Terre, de la Marine nationale et de l'armée de l'Air et de l'Espace aux métiers de l'administration et de la comptabilité, de la gestion des ressources humaines et du secrétariat ainsi qu'aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;
- La formation des spécialistes de la restauration de la Gendarmerie nationale.

Adossée depuis 2002 au fort de Querqueville, l'ESCA s'étend sur un site de 42 hectares où ateliers, salles informatiques, capacités numériques et installations sportives offrent un cadre de formation privilégié et adapté au besoin croissant de formation des armées.



C'est à présent jusqu'à 5 000 stagiaires des trois armées, de la gendarmerie et des services qui sont ainsi confiés à l'ESCA. Au travers de plus de 300 sessions de formation, l'école délivre chaque année 2 500 titres professionnels reconnus par l'État, du CAP au BTS.

Dirigée par le commissaire en chef de 1<sup>ère</sup> classe Hugues JARDIN, l'ESCA conduit sa mission de formation en s'appuyant sur le parcours et les compétences croisées de quelques 180 personnels civils et militaires des trois armées et de la gendarmerie. Les équipes de formation pluridisciplinaires sont réparties en trois compagnies de formation correspondant aux trois domaines d'expertise de l'ESCA : Finances-Logistique, Restauration-Hôtellerie-Loisirs, Administration-RH.

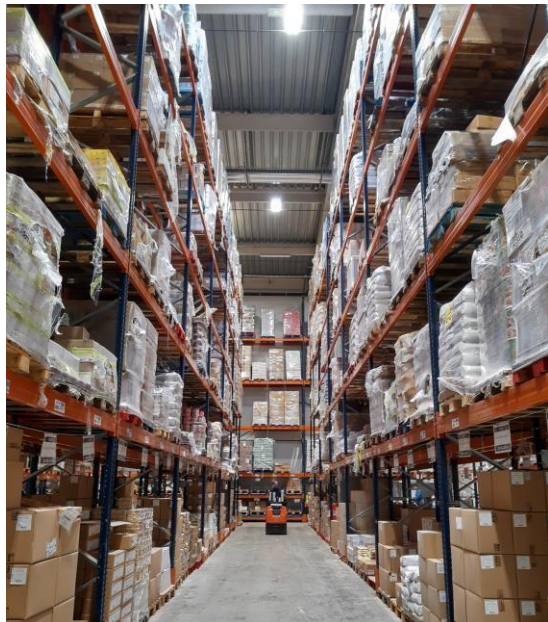
#### *La compagnie de formation RHL*

La compagnie de formation Restauration-Hôtellerie-Loisirs (RHL) de l'ESCA est dotée de plusieurs ateliers adaptés aux différents métiers et situations d'emploi de cette spécialité : formation à la cuisine de collectivité, à la cuisine de campagne (OPEX), à la cuisine d'autorité mais également au service en salle et à la distribution.



# EdA – Économat des Armées

Partenaire du soutien des forces armées



Depuis plus d'un siècle, l'EdA est au service de ceux qui servent la France. Son expertise globale, ses savoir-faire et son adaptabilité lui permettent d'être un partenaire incontournable reconnu. L'EdA opère en France et dans le monde entier, dans tous types d'environnements et à tout moment, avec un éventail d'offres complémentaires clé en main. Ses cœurs de métier sont les approvisionnements en denrées alimentaires, la restauration collective et la gestion de camps en opérations.

Dédié au soutien des forces et des organismes relevant du ministère des Armées, l'EdA s'appuie sur plus de 1 000 collaborateurs dans des métiers différents tels que l'approvisionnement alimentaire, la restauration ou encore la gestion de camps.

Établissement public à caractère commercial

1<sup>RE</sup> centrale d'achat alimentaire du secteur public

+ de 1000 collaborateurs en métropole et dans le monde

70 000 tonnes de denrées livrées sur le territoire national

Partenaire de la restauration collective des armées



# Igesa – Institution de gestion sociale des armées

## Histoire

Créée par la loi du 2 juillet 1966 promulguée par le Général de Gaulle pour unifier les actions sociales au profit des ressortissants « civils et militaires » du ministère des Armées, l'Igesa est devenue « le bras armé » de sa politique sociale, position encore renforcée dans le cadre du « Plan Familles » initié en 2017.



## Missions

L'Igesa assure de nombreuses missions qui concernent tant l'organisation de colonies de vacances, que la gestion d'hôtels, résidences, clubs de vacances mais aussi celle d'établissements sociaux et médico-sociaux (structures d'accueil de jeunes enfants, lycées professionnels, maisons d'enfants favorisant l'accueil à responsabilité éducative, etc.). L'institution se charge également de l'octroi de prêts et du paiement de secours d'urgence au profit des ressortissants ainsi que du règlement des actions sociales communautaires et culturelles.

## Savoir-faire

Reconnue pour la qualité de ses services et le professionnalisme de ses équipes, l'Igesa entretient, depuis plus de 50 ans, une solide relation de confiance avec ses clients mais aussi avec son autorité de tutelle. Le statut particulier d'Établissement public industriel et commercial (EPIC) à but non lucratif de l'Igesa offre une souplesse de gestion et une grande réactivité permettant au ministère des Armées de lui attribuer de nouvelles responsabilités dans des délais extrêmement brefs.

# Le Trident d'Or autour de l'actualité

## Trident d'Or : Rencontre entre gastronomie et producteurs locaux, un enjeu 2024 pour le Ministère des Armées

La crise des agriculteurs en début d'année 2024 et l'ouverture du débat sur l'alimentation ont permis de revoir les enjeux de la filière « Restauration ».

Préserver la souveraineté agricole et alimentaire de la France, c'est le cap du « projet de loi d'orientation pour la souveraineté en matière agricole et le renouvellement des générations en agriculture », détaillé mercredi 3 avril 2024 en conseil des ministres.

Ce projet de loi devrait être examiné à partir du 13 mai 2024 à l'Assemblée nationale, puis au mois de juin au Sénat, pour une adoption avant l'été.

La restauration collective représente un débouché alimentaire de près de 48% des repas pris hors domicile en France.

Développer l'approvisionnement local de la restauration collective permet de valoriser l'agriculture locale en apportant de nouveaux débouchés aux agriculteurs, de garantir la traçabilité et l'origine du produit, de redonner du sens au travail des équipes de cuisine et de sensibiliser les convives à une alimentation saine et durable.

C'est pourquoi l'organisation du concours du Trident d'Or avec ses candidats se devait d'aller à la rencontre des producteurs locaux pour défendre les valeurs du Ministère des Armées en matière de restauration.

**La veille du concours, lundi 27 mai, les candidats en lice se retrouveront dans le sud du Rhône pour une rencontre entre gastronomie, chefs, agriculteurs et terroir !**

**Les cuisiniers, accompagnés par le Directeur du CIRL, de l'EDA, et les maires des communes locales, se retrouveront autour du partenaire TerreAzur pour une expérience inédite ...**

**Transformations des produits locaux, circuit court du champ à l'assiette, mise en valeur du travail des agriculteurs... ? Tout sera dévoilé le jour J !**



Cet évènement vise à promouvoir la production agricole locale tout en sensibilisant les acteurs concernés à l'importance des certifications environnementales. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la loi EGAlim, pour la promotion d'une transition alimentaire durable, de qualité et produite localement.

Les objectifs fixés par cette loi, notamment celui d'atteindre 50 % de produits EGAlim, sont au cœur des préoccupations du Ministère des Armées, de l'EdA et de ses partenaires.

Tout en favorisant les produits biologiques, TerreAzur et ses producteurs partenaires s'engagent à garantir la qualité et l'origine des produits proposés, en mettant à disposition des produits certifiés et labellisés tels que Haute Valeur Environnementale (HVE), AOP, AOC, IGP, Label Rouge et RUP.

La traçabilité des produits locaux est également une priorité, assurée par des tests réguliers et le respect de la charte « Fruits & Légumes de ma Région ». De plus, faire le choix d'une agriculture biologique contribue à la création d'emplois (60 % de main d'œuvre supplémentaire sont requis par rapport à l'agriculture conventionnelle) et à la revitalisation des zones rurales.



Une occasion unique de célébrer les richesses de notre terroir et de promouvoir un modèle agricole local, respectueux de l'environnement et des hommes.

## **Le recrutement par l'apprentissage dans les métiers de la restauration :**

Pour répondre aux perspectives d'emploi importantes dans les cuisines des collectivités, l'apprentissage constitue un véritable levier pour capter des compétences et atteindre les cibles de recrutement.

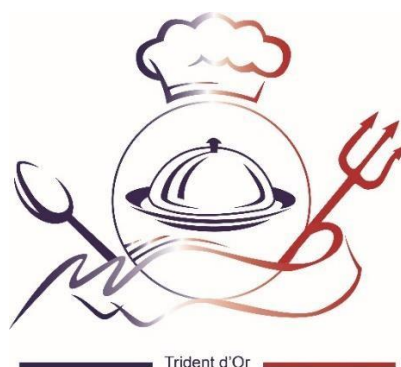
Les demandes d'apprentissage en restauration ne cessent d'augmenter au sein du Service du Commissariat des Armées. En 2023, 82 % des offres d'apprentis ont été pourvues contre seulement 42 % en 2022.

Dans cette dynamique, le CIRL souhaite d'une part, promouvoir les savoir-faire de ses cuisiniers civils et militaires à travers ce concours et d'autre part, éveiller de futures vocations au sein de l'institution.

Cette année, une délégation de 12 apprentis et tuteurs des restaurants de métropole sont invités à participer le 28 mai à la Finale du Trident d'Or.

Lors de cette journée, ils auront l'opportunité de rencontrer des chefs étoilés, d'observer le déroulement des épreuves aux côtés des candidats et de visiter un lieu d'exception : le CFA Têtedoie de Marcy l'Etoile.

# Informations et contacts



## Le ministère des Armées

---

### ENGAGÉ POUR LA DÉFENSE DE LA FRANCE ET DES FRANÇAIS

En permanence, 24H/24, plus de 30 000 militaires qui assurent au quotidien la sécurité de nos concitoyens en France et à l'étranger :  
13 000 sur le territoire national et 22 000 répartis dans le monde  
(dont 6 000 déployés en opérations extérieures)

### À HAUTEUR D'HOMME

27 000 recrutements par an, dont 4 000 civils.  
271 000 hommes et femmes, dont 22 % de femmes.  
207 000 militaires et 64 000 civils.  
41 000 réservistes opérationnels sous contrat.

### ACTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR

40,9 milliards d'euros de budget, soit le 2<sup>e</sup> budget de l'État.  
14,5 milliards d'euros pour l'équipement des forces.  
200 000 emplois générés par la Base industrielle et technologique de défense (BITD). 26 000 Petites et moyennes entreprises (PME) et Entreprises de taille intermédiaire (ETI) en contrat avec le ministère des Armées.

### TOURNÉ VERS L'AVENIR

7 milliards d'euros de Recherche & Développement pour 2022, dont 1 milliard consacré à l'innovation.

### 1<sup>er</sup> ACTEUR MÉMORIEL DE L'ÉTAT

275 nécropoles nationales, 10 hauts lieux de la mémoire nationale, 2 200 carrés militaires, un millier de lieux de sépulture dans 80 pays, lieux de commémoration et de transmission de la mémoire combattante.

### 2<sup>e</sup> ACTEUR CULTUREL DE L'ÉTAT

21 musées, 160 monuments classés, 3 millions de visiteurs par an. 3 millions de photos et 21 000 films couvrant 4 siècles d'Histoire.

---