



8ÈME ÉDITION

COUPE DU MONDE

DES TRAITEURS

17,18,19 JANVIER 2023

Sirha Lyon

DOSSIER DE PRESSE

Douze équipes en compétition pour le titre de Meilleur Traiteur au monde !

*Un concours organisé par la CNCT,
Confédération Nationale des
Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.*



QUEL EST LE PAYS QUI VA SUCCÉDER À SINGAPOUR, VAINQUEUR DE LA DERNIÈRE ÉDITION ?

“ “

Trois jours de compétition durant lesquels chaque équipe révélera **créativité, technique et maîtrise** au profit du métier de traiteur. Outre la performance, la valeur ajoutée est aussi **l'humain**.

La détermination, la générosité, l'échange et le talent sont des qualités indispensables à chaque candidat pour réussir l'International Catering Cup. Chacun y apprend à **se dépasser** et à **aller au-delà de ses limites** pour le plus grand profit

de la gastronomie internationale. “ “

Joël Mauvigney

Président de la CNCT,
Président Fondateur de l'International Catering Cup.

SOMMAIRE

2	Édito	16	Les jurys
4	L'International Catering Cup	18	Les prix
5	Les nouveautés	19	La 8 ^{ème} édition
6	Les sujets	20	La CNCT
9	Les sélections nationales	20	Le Sirha
10	Le programme	20	Les partenaires
12	Les équipes et les coachs		

INTERNATIONAL CATERING CUP

Ce concours à renommée internationale réunit les professionnels du monde entier pour confronter leurs talents et pour couronner la meilleure équipe autour du métier pluriel qu'est celui de traiteur.

Devenu une référence depuis sa création en 2008, l'ICC défend et partage la créativité, l'innovation au cœur d'un savoir-faire multidisciplinaire, du 17 au 19 janvier 2023 lors du Sirha.



Douze équipes se préparent sans relâche à l'approche du Sirha pour remporter la première place : le trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au monde !

POUR QUI ?

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur. Les participants se présentent en binôme et, cette année, l'équipe est renforcée par la présence obligatoire d'un coach. Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.



LES NOUVEAUTÉS

DU NOUVEAU DANS LA NOTATION ET LES PRIX

LE COACH

Cette année, **le coach est obligatoire** et considéré comme un **membre de l'équipe**. Il sera évalué au même titre que ses coéquipiers.

Les profils des coaches sont des professionnels des métiers de bouche reconnus. Bien qu'ils ne participent pas à la confection des plats, **leur rôle est essentiel : conseil, soutien et maintien de la cohésion des équipes**, de leur inscription jusqu'à la finale au Sirha.

LES COMMIS

DU CEPROC

Un commis se verra décerner **le Prix du Meilleur Commis** par le jury de travail.

Pourquoi récompenser les commis ?

Métier de l'ombre, discret, rapide, à l'écoute de son chef, de l'équipe. Commis est un point de départ, un tremplin, un passage obligé, mais surtout **une personne pivot. Sans commis, une brigade n'est pas.**

Le commis est à l'image du moussaillon d'un équipage : indispensable, souvent jeune, dévoué et plein d'énergie. Au-delà de l'investissement humain, **les compétences du commis sont bien réelles : savoir préparer, découper, organiser avec précision, gérer son temps et répondre aux besoins du collectif.**

L'ICC met en lumière ces personnages clefs en récompensant leur travail, véritable **booster pour leur carrière** grâce à une reconnaissance de leurs compétences devant un **public international.**





LES SUJETS

MISE EN BOUCHE COCKTAIL

16 Ravioles

Volaille-caviar.

16 Fingers

Pressé de volaille.

16 pièces Cocktail

Légumes et caviar.

PLAT POISSON

2 Ballotines de poissons

Cabillaud, saumon et thon.

8 Bouchées de la mer

Cabillaud, saumon
thon et moules.

2 Vol-au-vent

6 personnes.

PLAT COCHON

**Trilogie de cochon - sauce
piquante au chorizo avec sa
garniture libre.**

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

Il convient en revanche d'utiliser dans la recette de ce plat :

**Poitrine de cochon.
Joue de cochon.
Filet mignon de cochon.
Chorizo ibérique.**

CAFÉ GOURMAND

6 progrès individuels au café.

2 entremets chocolat-café.

16 soufflés café cœur chocolat.

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra **être entièrement réalisée au salon Sirha.** Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire **METRO** et dévoilés aux candidats uniquement le **mardi 17 janvier 2023 au matin dans l'entrepôt METRO.**

La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne **devra pas excéder 50€** et sera contrôlée par une pesée en caisse.

**CHAQUE
RÉALISATION
EST À
PRÉSENTER
SUR ASSIETTE
POUR LA
DÉGUSTATION
ET SUR BUFFET.**



La 8^{ème} édition de
l'International
Catering Cup sera
animée par **Carinne
Teyssandier**.

Animatrice et chroniqueuse
gourmande à France Télévisions :
Télématin, Côté cuisine, 8 Chances
de tout gagner...

SÉLECTIONS NATIONALES

FRANCE

ou non une **sélection nationale**.
Chaque pays est libre d'organiser

Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera **sur dossier** envoyé directement en France à la CNCT.

Cette année, **trois pays** ont organisé leur propre sélection nationale :

FRANCE
MEXIQUE
VIETNAM



LUDOVIC DURAND (Team leader)
CHRISTOPHE CHIAVOLA (Coach)
CLÉMENT CHARLIER (Team member)

ENGAGEMENTS RSE

RESPONSABILITE SOCIETALE

DES ENTREPRISES

1. Usage rationnel des matières premières pour lutter contre le gaspillage

- Bon d'économat quantitatif précis.
- Surplus reconditionnés et réutilisés par des élèves en formation.

2. Utilisation de produits locaux

- 90% des matières premières sont achetées en circuit court.
- Les sujets sont imaginés en fonction des saisons.

3. Gestion des biodéchêts

- Les biodéchets sont compostés directement à la Maison Familiale Rurale de Balan.

PROGRAMME

MARDI 17 JANVIER 2023

9H-13H Choix du panier pour la garniture du cochon à l'entrepôt Métro.

Tirage au sort du commis de chaque équipe.

14H-16H Tirage au sort par le chef d'équipe du juré de dégustation (pour les équipes n'ayant pas désigné de juré).

17H-18H30 Briefing des candidats.

MERCREDI 18 JANVIER 2023

8H-18H Épreuves en cuisine tout au long de la journée.

JEUDI 19 JANVIER 2023

9H-10H Accès privilégié professionnels et presse à l'espace concours.

9H-10H Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué par tirage au sort.

10H15 Ouverture du concours, entrée du jury de dégustation.

11H Début de la dégustation.

11H-12H Envoi 1^{ère} dégustation – Mise en bouche cocktail.

12H-13H Envoi 2^{ème} dégustation - Plat poisson.

13H15-14H15 Envoi chaud 3^{ème} dégustation - Plat cochon.

14H15-15H15 Envoi 4^{ème} dégustation - Café gourmand.

15H15-16H Mise en place des produits sur le buffet.

16H-16H30 Notation des buffets par les jurés.

16H30-16H50 Délibération du jury.

17H Photo de famille, accessible à la presse.

17H30-18H30 Proclamation des résultats.

LA PRÉSIDENCE

PRÉSIDENT FONDATEUR DU CONCOURS

Joël MAUVIGNEY
(MOF Charcutier-Traiteur)



Joël Mauvigney est issu d'une famille de charcutiers, c'est donc tout naturellement **qu'en 1985 il a repris l'affaire familiale créée à Mérignac en 1963.**

En 1986, il décroche l'honorable titre de **Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur.**

C'est en **2008** que Joël Mauvigney **créé l'International Catering Cup**, il est alors président adjoint de la CNCT, il est ensuite **élu président en 2009.**

En 2017 il prend également la présidence de la **Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD).**

“ Cette édition rassemblera quatre-vingt personnes sur l'espace Paul Bocuse. ”

VICE-PRÉSIDENT DU CONCOURS

Jauffrey MAUVIGNEY
(MOF Charcutier-Traiteur)



PRÉSIDENT DES JURYS

Christophe TOURNEUX
(MOF Charcutier-Traiteur)



ÉQUIPES ET COACHS

BELGIQUE



NICOLAS TOURNAY

Team leader
Professeur de
cuisine à l'Institut
Notre Dame Fleurus.



PIERRE DE BIDART

Team member
Chef de cuisine à
l'APTit Restaurant
Gastronomique Traiteur.



DANY LOMBART

Coach
Chef et propriétaire de
La Table du Moulin de
Ferrières.

BRÉSIL



PAULO ARAUJO

Team leader
Chef du Cozinha.



FARO THIAGO

Team member
Pâtissier au Confeitaria.



RAFAEL GOMES

Coach
Fondateur et chef du
restaurant Itacoa.

FRANCE



LUDOVIC DURAND

Team leader
Chef de cuisine chez
Meffre Traiteur Events.



CLÉMENT CHARLIER

Team member
Traiteur à Une Histoire
sans Faim.



**CHRISTOPHE
CHIAVOLA**

Coach
Chef étoilé consultant
1* guide Michelin.



ITALIE



**ANDREA
MANTOVANELLI**

Team leader

Chef à Andrea
Montovanelli.



FEDERICO CORSI

Team member
Chef cuisinier

à l'Hôtel Funivia.



MATTEO MANSI

Coach
Chef de l'Auberge
de Théo.



MADAGASCAR



FENOSOA

RAHAJAMALALA

Team leader

Cheffe de partie du
Marais Restaurant.



BODOSAHONDRA

RAKOTOVAO

Team member

Pâtissière du Marais
Restaurant.



HERILALAINA

RAVELOMANAMA

Coach
Chef de cuisine
et associé
du Marais Restaurant.



MAROC



MOHAMED FADIL

OUAHHABI

Team leader
Chef de cuisine
Hôtel Ibis.



KHOUSSAIMY

ZOUHEIR

Team member
Chef exécutif
Naoura Barrière
Marrakech.



OMAR EL BASRI

Coach
Chef de cuisine de
l'Association Marocaine
des Arts Culinaires.



MEXIQUE



**PAULINA AGUILAR
BURGOS**

Team leader
Sous-chef
au restaurant le
Patzolcano.



IDANIT MEDINA

Team member
Sous chef au Balcon
Del Zocalo.



**CARLOS ALBERTO
CANO LÉON**

Coach
Chef et propriétaire
du restaurant le
Patzolcano.



NOUVELLE-ZÉLANDE



DANIEL NGUYEN

Team leader
Chef exécutif au Double
Tree by Hilton.



KENJI YOSHITSUKA

Team member
Chef pâtissier Good
Group Hospitality.



JEAN WAN

Coach
Cheffe conférencière
à l'université
technologique
d'Auckland.



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



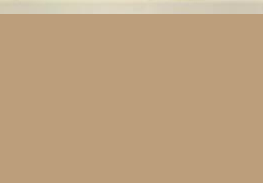
JAN HORKÝ

Team leader
Chef privé.



RADEK DAVID

Team member
Chef exécutif chez
Aramark.



PETR HAJNÝ

Coach
Chef au Park Hotel
Popovičky.



SINGAPOUR



EUGÈNE LI YANGYI

Team leader
Chef de cuisine au
restaurant Atout.



CHIAK SEAH YANG

Team member
Fondateur de la Chiak
Pâtisserie.

JEREMY GILLON

Coach
Patron & chef exécutif
de JAG.



USA



PASCAL KAMIN

Team leader
Chef, charcutier et
chocolatier du One 65.



CLÉMENT GOYFFON

Team member
Chef Pâtissier
du One 65.

CLAUDE LE TOHIC

Coach
MOF Cuisinier
Chef partenaire
du One 65.



VIETNAM



TRUONG VU XUAN

Team leader
Chef exécutif au Ola Ola
Corporation.



HIEP NGUYEN

Team member
Sous-chef exécutif du
restaurant Hervé Dining
Room.



HERVÉ RODRIGUEZ

Coach
Chef du restaurant
Hervé Dining Room.

LES JURYS

Les jurys sont les **garants des qualités professionnelles** requises pour remporter l'International Catering Cup, ils sont incontournables et sélectionnés pour leurs **complémentarités** et leurs **parcours**.

LE JURY DE TRAVAIL

Le jury de travail a un **rôle primordial**. Non seulement il doit évaluer les candidats sur l'ensemble des fabrications dans une **vision irréprochable du métier**, mais cette année il doit également noter les **coachs** et les **commis**. Il est composé de 4 personnes.



DAVID BRET

MOF Charcutier Traiteur, enseignant en charcuterie traiteur au CFA de Jonzac.



JULIEN DENJEAN

MOF Charcutier Traiteur, dirigeant de la Charcuterie Denjean.



JEAN-MARIE GAUTIER

MOF Cuisinier Sacré « Toque de France » et consultant gastronomique à la Folie Boulart.



ROMAIN PELLET

MOF Charcutier Traiteur, dirigeant de RP Traiteur.

LES INVITÉS D'HONNEUR

Les invités d'honneur prennent part à la dégustation et seront **les seuls à trancher en cas d'égalité de deux équipes**.



RÉGIS MARCON

Créateur de la célèbre Maison Marcon, président d'honneur du Bocuse d'Or et Bocuse d'Or 1995.



PIERRE MIRGALET

MOF Chocolatier et maître artisan à Gujan Mestras.

LE JURY DE DÉGUSTATION ET PRÉSENTATION

Il évalue les candidats sur les
qualités gustatives et visuelles des
réalisations :

technique de montage, tenue du
produit, juste assaisonnement, juste
cuisson et la touche créative apportée
aux produits. Il note également
l'esthétique des buffets.
Il est composé de 12 personnes.

BELGIQUEBRÉSIL



ARNAUD HAMOLINE



GREGORY MIRER

FRANCE



EDUARDO RIBEIRO

ITALIE



LEANDRO LUPPI

MADAGASCAR MAROC



ROCCO
ANDRIAMIARISATRANA



YASSINE
EL YAKOUTI

MEXIQUE



GUY SANTORO

NOUVELLE

ZÉLANDE



DAVID SHERLOCK

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



TOMAS HORAK

SINGAPOUR



PATRICK
HEUBERGER

USA



ROBERT
SULATYCKY

VIETNAM



PIERRE FRANCK
SALAMON



LES PRIX

Toutes les équipes recevront une médaille et un diplôme attestant de leur prix ou participation à la huitième édition du concours de l'International Catering Cup.

1^{er} Prix

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et le titre de « **CHAMPIONS DU MONDE DES TRAITEURS 2023** ».

Elle percevra la somme de 8.000 euros. Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours et s'engage à promouvoir le concours dans son pays.

2^e Prix

L'équipe recevra le **Trophée Argent** et la somme de 4.000 euros.

3^e Prix

L'équipe recevra le **Trophée Bronze** et la somme de 2.000 euros.

5 trophées seront attribués lors du concours

Prix mise en bouche
Prix plat poisson
Prix plat cochon
Prix dessert

La nouveauté de cette année

Prix du Meilleur Commis.

LA 8ÈME ÉDITION

INFOS PRATIQUES

La huitième édition de l'International Catering Cup 2023 se déroulera sur **trois jours**.

MARDI 17 JANVIER

Matinée : Entrepôt METRO.

Après-midi : **MFR de Balan** (La Maison Familiale Rurale de Balan est une école de formation aux métiers de bouche).

53, rue Centrale 01360 Balan.

MERCREDI 18 JANVIER

MFR de Balan.

JEUDI 19 JANVIER

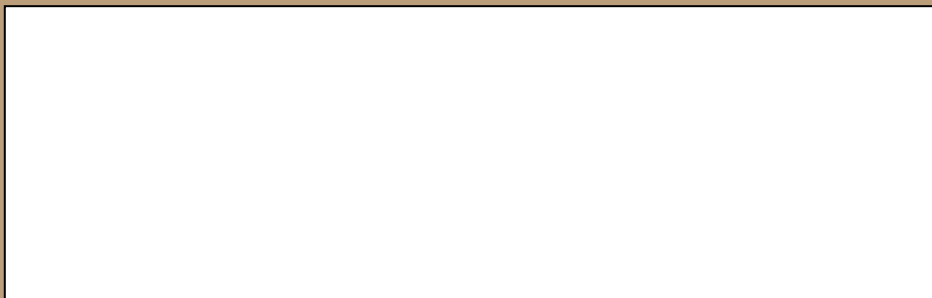
Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation).

Espace des Chefs / Hall 6 Paul

Bocuse EUREXPO - 69000 LYON.

ACCÈS PRESSE LORS DE LA FINALE

Dès 09h le 19 janvier 2023.



LA CNCT

La CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs a été créée en 1891 afin de **représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs sur le plan national.**

Elle est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux représentant tous les départements de France, et présidée depuis janvier 2009 par **Joël Mauvigney**, charcutier traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.

LE SIRHA

L'ICC bénéficie d'un contexte idéal pour récompenser le Meilleur Traiteur au monde : **le Sirha, plateforme internationale de la gastronomie et de tous ses acteurs.**

Le monde du traiteur y tient une place de choix, importante pour faire parler du concours et des candidats investis dans l'aventure.

Sirha Lyon est **l'événement de référence mondial du Food Service et de l'hospitalité.** Il est le point de rencontre, de passage et de partage obligé pour tous les acteurs de ce milieu. Ses visiteurs viennent **découvrir, s'inspirer, pour penser le métier et les opportunités d'aujourd'hui et demain.**

LES PARTENAIRES

Main Sponsors



AG2R LA MONDIALE



Official Partners



Exclusive Partners

Privilege Partners

