



DOSSIER DE PRESSE

TRIDENT D'OR 2021-2022



SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES



SOMMAIRE

Présentation

Les parrains de l'édition

Les partenaires

Équipes et jury

Les contraintes

Les ingrédients

L'appli Trident d'Or

Le Commissariat des armées

Informations et contacts



Présentation

Le Trident d'Or est une compétition organisée par le Commissariat des armées pour valoriser le savoir-faire des cuisiniers du ministère des Armées. Tous les deux ans, elle permet de mettre en valeur toute la communauté RHL (restauration - hôtellerie - loisirs). Cette édition est la 4^{ème} du genre

Le thème

Entrée

Déclinaison autour de la coquille Saint Jacques locale

Plat

Plat complet végétarien « tout en équilibre »

Dessert

Libre à base de pommes

La composition des recettes doit respecter les critères de la loi EGALIM et prendre en compte :

Un produit imposé « Le chocolat de VALRHONA », libre choix à chaque équipe de l'intégrer dans une recette ;

50 % de produit Bio/SIQQO ;

La lutte contre le gaspillage alimentaire



Un calendrier en 2 temps

1er et 2 décembre 2021 : Epreuves de sélection à l'Ecole des Fourriers de Querqueville (EFQ -Cherbourg).

Juin 2022 : Finale à l'Institut Paul Bocuse (Lyon Ecully).

Un seul objectif

Décrocher une place pour participer à la compétition internationale de FORT LEE (Virginie), aux Etats-Unis, au 1^{er} semestre 2023.

mère de l'US Army. Le Military Culinary Arts Competitive Training Event (MCACTE) est un

est de « lutter contre les standards de la nourriture industrielle ».

Le parrain

Thierry Marx est l'un des chefs les plus reconnus de sa génération. Il se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel.



Crédit photo : Mathilde de l'Ecotais

Avec une approche innovante et planétaire de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France, et à travers ses nombreux voyages, notamment au Japon.

Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, il défend une cuisine responsable alliant plaisir et bien-être, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation.

Thierry Marx s'investit également en dehors de ses cuisines. En 2012, il crée sa première école « Cuisine Mode d'Emploi(s) » qui vise à la formation et à la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi. Aussi en 2016, il réalise l'un de ses rêves d'enfant et ouvre l'une de ses premières boulangeries dans le 8^{ème} arrondissement de Paris

La marraine

Marie Sauce-Bourreau est la présidente depuis 2015 de l'association des Toques Françaises.

Visant une promotion globale de la gastronomie française sur le territoire événements dont le prestigieux Trophée Jean Delaveyne considéré comme le tremplin du Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France ».

En parallèle, elle possède son propre cabinet de conseil en marketing, relations publiques et Événementiel dans le secteur de la gastronomie et son association pour l'émancipation des femmes dans les métiers de bouche : « La Cuillère d'Or ».

Une triple activité qui lui permet d'être en contact permanent avec tous les acteurs de la scène gastronomique française.

Elle est également la fondatrice du Trophée des Léopards, concours national visant à promouvoir l'excellence normande.



Les partenaires



EFQ – Ecole des Fourriers de Querqueville



L'école des fourriers de Querqueville est une école interarmées du service du commissariat des armées : chaque jour, terriens, marins, aviateurs, commissaires et personnel civil se côtoient.

Elle est bordée au Nord par la mer, à l'Est par le fort de Querqueville (18ème siècle) et la rade de Cherbourg, au Sud par le village de Querqueville et à l'Ouest par des terrains herbeux. Elle s'étend sur environ 40 hectares sur un site dédié à la formation qui accueille deux autres écoles militaires : l'école des applications militaires de l'énergie atomique (EAMEA) et l'école des mousses et des matelots (EMAC).

L'école des fourriers assure sa mission au profit des armées et des services, notamment :

- La formation des militaires de l'armée de terre, de la marine et de l'armée de l'air 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.

Pour mener à bien sa mission, l'école compte sur près de 190 personnels civils et militaires permanents, elle est dirigée par le Commissaire en chef de 1ère classe Hugues Jardin.

au travers de quelque 300 sessions liées au parcours professionnel suivi ou aux responsabilités exercées. Elle délivre, chaque année 2 500 titres professionnels, reconnus par l'Etat, allant du CAP au BTS.

d'accéder aux différents systèmes d'information utilisés déployés dans les domaines RH, FIN ou encore RHL.

La compagnie de formation RHL de l'EFQ est dotée de plusieurs ateliers* permettant un apprentissage en cuisine à la fois de collectivité, en OPEX, d'autorité et du geste métier avec des modules individuels.

confort (550 chambres dont 430 individuelles destinées aux élèves de 2^o niveau). L'école permet gratuitement aux élèves de connecter leur ordinateur portable sur Internet.

**Ateliers pratiques en cuisine*

2 cuisines collectives,

2 AAP avec 40 modules individuels,

1 atelier en boulangerie (y compris de campagne),

1 atelier pâtisserie,

1 cuisine de type sous-marin



Économat des Armées – EdA

Prestataire de services du Ministère des Armées



Depuis plus d'un siècle, l'Économat des Armées 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'Économat des Armées (EdA) s'appuie sur plus de 1000 collaborateurs dans des métiers différents

1916 : Année de création

1^{re} centrale d'achat alimentaire du secteur public

Présent dans 10 pays

1000 collaborateurs dans le monde

60 000 tonnes de denrées livrées dans le monde entier

Établissement public à caractère commercial



VALRHONA

Ensemble, faisons du bien avec du bon

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien.

Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.



Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

IPB – Institut Paul Bocuse

L'Institut Paul Bocuse, situé à Lyon Ecully, accueille 1200 étudiants de 68 nationalités, répartis aujourd'hui sur 10 campus internationaux. L'enseignement, du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée par les Worldwide Hospitality Awards.

Membre de la Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme et de il est le seul membre du réseau d'écoles hôtelières Hotel Schools of Distinction. Depuis 30 ans, leur vocation est de partager son expertise et son savoir-faire à l'international.

Leurs restaurants d'application Saison (1 étoile Michelin), l'Institut et Expérience, ainsi que l'hôtel 5* Ecole Le Royal et sa résidence hôtelière, ouverts au public, offrent un théâtre d'expérimentation unique à nos étudiants, mis en situation réelle face à une clientèle exigeante.



Équipes et jurys

Les équipes

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

27 équipes sont inscrites pour cette édition dont des équipes du SCA (issues des groupements de soutien) ou de la Marine embarquée (porte-avions Charles de Gaulle, porte-hélicoptères Dixmude).

Un double jury

Un jury technique

Composé d'instructeurs de l'EFQ et cadre « MINARM » de la filière RHL qui évaluent les techniques de production (découpes, cuissons, taillages, appareils, propreté du module de travail >> 50% de la note finale.

Un jury dégustation

Composé de professionnels – dont quelques-uns des meilleurs ouvriers de France - de la restauration et d'autorités militaires qui évaluent l'aspect visuel, l'association des produits et le goût des plats présentés >> 50% de la note finale.



Les membres du jury

Un double jury, technique et de dégustation est composé de membres experts du Service du commissariat des armées, de l'Ecole des fourriers de Querqueville et de Valrhona. De grands noms prestigieux de la gastronomie française accompagneront les candidats tels que :

Thierry MARX et **Marie SAUCE BOURREAU**, nos parrains du concours (pages 4 et 5)

Ghislaine ARABIAN

Ghislaine ARABIAN est une cuisinière d'origine belge, née en août 1948. Elle est la première femme à obtenir deux étoiles au Guide Michelin pour son restaurant lillois, puis au pavillon Ledoyen à Paris. Ghislaine ARABIAN s'est spécialisée dans la cuisine flamande et française.

Elle tire parti de chacune de ces influences dans ses recettes. En 1994, elle reçoit le Trophée des Femmes en Or.

En 2007, elle a repris le restaurant Les Petites Sorcières à Paris, pour le transformer en un « néo-bistrot ».

Elle est également connue pour sa participation à l'émission Top Chef diffusée sur M6, de 2010 à 2014.





Jean-Marc TACHET

Chef MOF 1993 : il officie au sein de son académie culinaire, proposant un lieu initié à la formation et au coaching. Il accompagne les équipes de France du Trident d'or et du Bocuse d'or

Chef cuisinier - Meilleur Ouvrier de France 1993
Plus jeune M.O.F de France et d 'Europe à 25 ans en 1993

Septembre 2021 : à ce jour plus de 7000 professionnels ont reçu la transmission culinaire by JMT en France et à l'international

2020 et 2021 brevets nationaux et internationaux l'imprégnation des aliments sous vide

2017 Toque de l'année des Toques Françaises

2015 Coaching au Bocuse D'Or 2015 – France & MOF Benjamin PATISSIER

2013 création du label : Académie culinaire Jean Marc TACHET

Août 2004 à ces jours : Chef d'entreprise de la Société SNC Jean-Marc Tachet Création

Spécialisé dans la formation PRO, conseils, expertises culinaires, Concepteur de matériels design de cuisine sur table

Détenteur de brevets brevet mondiaux concernant les procédés de conservation améliorée de poissons crus prêts à l'emploi de type sushi et

2020 à ce jour : Chef consultant "Domaine de Dolomieu" à Dolomieu Isère 38 France

2011 à 2015 : Chef exécutif "Création du Restaurant Les Ponts" à Zagreb Croatie

Simon HUET – Maison Christian TETEDOIE



Après 5 années d'études en Hôtellerie/Restauration & 10 années de cuisine et de voyages à travers le monde, Simon Huet œuvre depuis 2010 auprès de M. Christian Têtedoie (Meilleur Ouvrier de France et 1* Michelin, Lyon).

Homme de terrain et gestionnaire, il a ouvert 7 restaurants (Flair ... gourmandise & connivence, Arsenic, Lyon's GastroPub, Yuzuya, Cochon qui boit, Mutinerie, Food Traboule), toujours en association avec des Chefs issus de belles

maisons. De son âme d'entrepreneur, il accompagne & conseille, à travers la **Chefs Intelligence Agency**, les acteurs du métier à l'optimisation des achats & à la création de restaurants.

Et aussi...

Régis BOUDARD – Chef cuisinier La Gourmandine à Cherbourg en Cotentin : cuisine locale et marine, il sublime les produits frais avec originalité

Régis CHAUVIN – Chef cuisinier Le Vauban à Cherbourg en Cotentin : cuisine gastronomique et du terroir, il a obtenu le titre de Maître restauration pour la qualité de sa cuisine et son accueil

Virginie MARION – Attachée à son port de pêche de Grandcamp-Maisy (14), cette famille de pêcheurs de coquilles Saint Jacques est à la barre du Télémaque depuis 14 ans

Les contraintes

Les recettes doivent être réalisées pour 6 personnes.

Compte tenu du faible nombre d'assiettes à produire, le dressage fera l'objet d'une attention particulière.

Le prix de revient global de l'entrée au dessert ne doit pas excéder 3,50 € HT accordées aux responsables de restaurants du ministère des Armées.

Les candidats disposeront de 4h30 heures pour réaliser l'intégralité de leur production.



Les ingrédients



Les équipes devront composer avec les ingrédients proposés par l'Economat des armées qu'elles auront elles-mêmes commandés.

Parmi ces ingrédients :

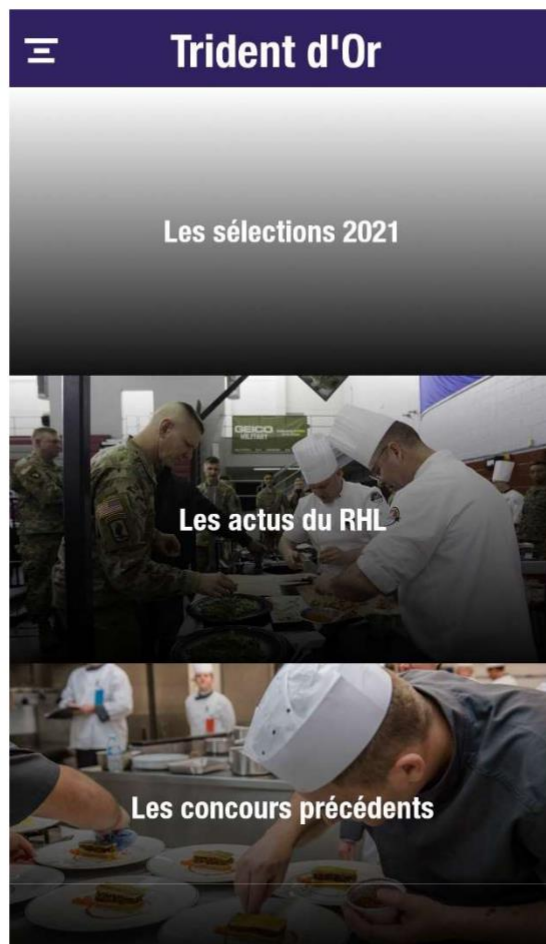
Le chocolat VALRHONA



Les coquilles Saint Jacques
Bateau Télémaque – Grancamps Maisy (14)



L'appli Trident d'Or



Retrouvez-nous à nouveau cette année sur l'appli Le Trident d'Or

Téléchargeable sur App Store ou Play Store !

Suivez en direct les informations et actualités du concours et venez découvrir nos candidats !

Le Service du Commissariat des Armées (SCA)

Fort de plus de 24 000 personnels civils et militaires, le Commissariat des armées est présent aussi bien en métropole 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 3 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 est chargé de mettre en œuvre la filière Restauration – Loisirs du SCA.

Il anime un réseau de plus de 300 restaurants, bars et boutiques, dont 80 sont externalisés, délivrant près de 40 millions de repas par an.



Informations et contacts

ACCREDITATIONS

Les accréditations s'obtiennent par prise de contact avec l'officier presse du SCA

ACCÈS

Cherbourg Querqueville : Ecole des fourriers de Querqueville – Rue du Port – 50 460 QUERQUEVILLE

Lyon Ecully : Institut Paul Bocuse – 69130 ECULLY

Ordinateurs et imprimantes

Connexion Internet

Espace détente et café



Lyon