



**MINISTÈRE  
DES ARMÉES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## **DOSSIER DE PRESSE**

# **CONCOURS CULINAIRE DES ARMÉES**

## **LE TRIDENT D'OR**

**2023-2024**

**5<sup>e</sup> édition**



Trident d'Or

# SOMMAIRE

Présentation et règlement du concours

Équipes et jury

Le parrain de l'édition

Les partenaires

Le service du commissariat des armées

Informations et contacts



## Présentation et règlement du concours

Organisé pour la cinquième fois, le Trident d'Or est une compétition culinaire organisée par le service du commissariat des armées (SCA) pour 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).

Cette année, 18 équipes concourent lors d'une phase de qualification qui aura lieu du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2023. Les épreuves se déroulent sur les modules individuels de cuisine de deux ateliers d'apprentissage et de perfectionnement de l'École des Spécialités du Commissariat des Armées (ESCA) de Cherbourg-Querqueville.

A l'issue de cette phase de qualification, huit équipes seront retenues pour la finale qui se déroulera à Lyon en mai 2024.

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

**Le thème des épreuves de sélection 2023 :**

**« La saisonnalité »**

**Entrée**

***Recette libre et de saison autour des huîtres de Normandie***

**Plat**

***Recette libre autour du saumon***

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), afin de rester en adéquation avec les possibilités budgétaires actuellement accordées aux responsables de restauration du Ministère des Armées.

---

<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 des nouvelles directives de l'alimentation durable. Ainsi, les recettes proposées devront, dans la mesure du possible, être élaborées à partir de produits bruts.

Un « pool » de produits communs, essentiellement composé de condiments, sera mis à disposition.



Les candidats disposeront de trois heures et 30 minutes pour réaliser l'intégralité de leur menu (une entrée et un plat).

d'autorités ».

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

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

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

L'intégralité des décors et des préparations sera impérativement réalisée sur place durant le temps imparti.

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 également 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.

**18 équipes** sont inscrites pour cette édition :

Localisation	Unité de provenance des candidats
BREST	GSBdD Brest-Lorient (1)
BREST	GSBdD Brest-Lorient (2)
CARCASSONNE	Cercle de Carcassonne (1)
CARCASSONNE	Cercle de Carcassonne (2)
GUYANE	Cercle de Guyane
LYON	GSBdD Lyon-Valence-La Valbonne (1)
LYON	EAL de la Valbonne (2)
MARTIGNAS-SUR-JALLES	GSBdD Bordeaux-Mérignac-Agen
MARTINIQUE	GSBdD DICOM-Antilles
MONTAUBAN	Cercle de Montauban
NIMES	Cercle mixte de la Légion étrangère
NOUVELLE-CALÉDONIE	Cercle de Nouméa
PARIS	GSBdD Paris, Pôle Balard
PARIS	Cercle mixte de la brigade des sapeurs-pompiers de Paris
PHALSBOURG	Cercle de Phalsbourg
POITIERS	GSBdD Poitiers-Saint-Maixent
TOULON	Porte-avions <i>Charles de Gaulle</i>
TOULON	Frégate multi-missions <i>Provence</i>

## Les membres du jury

- **Un jury technique**

Le jury technique est composé d'instructeurs de l'ESCA (Ecole des Spécialités du Commissariat des Armées), 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**



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



**Jonathan DATIN** – Chef étoilé  
*L'Édulis\**, Caen



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



**Philippe HARDY** – Chef étoilé  
*Le Mascaret\**, Blainville-sur-Mer

### 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 – 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**



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



**Bernard LEPRINCE**  
« Meilleur ouvrier de France »



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



**Marie-Jo GERMON** – cheffe  
Les cuisiniers de la République  
française



**Rémi LEBON**  
*Chez Fernand, Paris*



**Anthony CAILLOT**  
*A contre Sens\*, Caen*

## 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'Élysée), 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 partenaires

## Partenaires privés

**Glénat**

 hachette  
LIVRE



# 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 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

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

OFFRIR AUX FORCES ARMÉES UN SOUTIEN ADAPTE A 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 75 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.

## 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 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.

\* Ateliers pratiques en cuisine :

- 2 cuisines collectives,
- 2 ateliers d'apprentissage pratiques (AAP) avec 40 modules individuels,
- 1 atelier en boulangerie (y compris de campagne),
- 1 atelier pâtisserie.

Les modules individuels permettent aux militaires de se former aux métiers de la restauration en situation concrète, sur un poste de travail type, avec des objectifs pédagogiques clairement définis sur les besoins des Armées.



# EdA – Économat des armées

Prestataire de services du Ministère des 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 1 000 collaborateurs en métropole et dans le monde

70 000 tonnes de denrées livrées sur le territoire national

Partenaire de la restauration collective des armées



# Informations et contacts

## ACCUEIL DES MÉDIAS

Les médias intéressés pour suivre le concours peuvent se manifester en prenant attache avec l'un des contacts identifiés en page suivante).

## ACCÈS

Cherbourg-Querqueville : École des spécialités du commissariat des Armées (ESCA)  
Rue du Port – 50 460 QUERQUEVILLE

## MATÉRIELS & ÉQUIPEMENTS SUR PLACE

Ordinateurs et imprimantes

Connexion Internet

Espace détente et café



