

Dossier de presse

Lescar, janvier 2023

13^e édition

LES ÉTOILES MONTANTES DE LA GASTRONOMIE



TROPHÉE
JEAN ROUGIÉ

SARLAT-LA-CANÉDA
le 14/01/23

SOMMAIRE

Le Trophée Jean Rougié	3
Un jury d'exception	10
Des candidats talentueux et motivés	14
Des récompenses de choix	15
Le programme	15
Les partenaires	16
Contacts Presse	16

LE TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

Les 14 et 15 janvier 2023 prochains, la ville de Sarlat-la-Canéda accueille un événement incontournable pour tous les gourmets... et les gourmands : la Fête de la Truffe !

Comme chaque année, le Groupement des Producteurs de Truffes du Périgord Noir, l'Office de Tourisme et la Ville de Sarlat-la-Canéda mettent à l'honneur ce produit d'exception, joyau de leur terroir.

C'est à cette occasion que se déroulera la 13^e édition du Trophée Jean Rougié, une référence parmi les concours culinaires. Porté par les plus grands chefs de la gastronomie française et internationale, sa réputation s'étend aujourd'hui bien au-delà de nos frontières !

13 ANS DÉJÀ

Le concours a été créé en 2010 par 3 partenaires fondateurs audacieux, soucieux de contribuer au rayonnement de la gastronomie française et à la valorisation de produits d'exception :

Rougié

Née dans le Périgord en 1875, la Maison Rougié porte le nom de son fondateur et inspire les chefs les plus exigeants du monde entier. Perfectionnant sans cesse ses méthodes d'élevage de canards comme ses recettes, Rougié est devenue en 145 ans un emblème de la gastronomie française.

Ses foies gras, ses homards, ses spécialités de viandes sont appréciés sur les tables les plus prestigieuses et celles des fins gourmets sur les cinq continents.

Sarlat
La Canéda

Capitale du Périgord Noir, Sarlat est réputée pour son art de vivre et la qualité des produits de son terroir. Terre de gastronomie, les amateurs de bonnes tables ne s'y trompent pas lorsqu'ils s'y retrouvent pour partager ensemble le plaisir de la dégustation dans une ambiance de convivialité.

Ses initiatives, telles que la Fête de la Truffe et le Trophée Jean Rougié, ont convaincu par leur capacité à rassembler un large public, à sensibiliser aux enjeux du secteur de la gastronomie, à contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux et au rayonnement de la culture et du patrimoine gastronomique français.

PEBEYRE
TRUFFES
Maison familiale fondée en 1897

Fondée en 1897, la Maison Pébeyre est devenue, au fil des générations, l'une des premières entreprises sur le marché mondial de la truffe. Elle est d'ailleurs à ce jour la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe !

LE CONCOURS EN CHIFFRES

En 2022, le Trophée Jean Rougié c'était déjà ...

12 ÉDITIONS

12 LAURÉATS

175 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

176 ÉLÈVES ET PROFESSEURS
PARTICIPANTS

71 ÉCOLES HÔTELIÈRES
REPRÉSENTÉES

18 À CHAQUE ÉDITION

+ DE **5000** VISITEURS À LA FÊTE DE LA TRUFFE CHEFSJURY

LA TRANSMISSION

UNE VALEUR CARDINALE

« Le Trophée Jean Rougié est l'occasion de partager auprès des candidats ma philosophie : transmettre, valoriser le travail et fonder les valeurs de la cuisine. La transmission et la convivialité sont justement au cœur du Trophée Jean Rougié et je suis très heureux de partager avec eux ma vision de la gastronomie et mes sources d'inspiration. »

Christophe Bacquié, Président du jury 2023

UN DUO D'ÉPREUVES...

LA RECETTE FROIDE, L'ÉPREUVE PLATEAU, LE CLASSIQUE : LA TECHNICITÉ MAÎTRISÉE

Durée : 2H30 et 15 minutes de finition

Thème de l'année : Recette froide autour du brochet et de l'écrevisse en association avec le foie gras et la truffe. Ce plat est accompagné d'une sauce froide et d'une garniture.

Incontestablement « l'épreuve phare » du concours ! Les candidats finalistes sont invités à exécuter la recette froide qu'ils ont imaginée et présentée lors des sélections. Celle-ci est ensuite proposée au jury en deux temps : sur plateau d'abord, dressée à l'assiette ensuite... puis place à la dégustation.

La valorisation des produits, l'un des enjeux majeurs de la recette froide, implique pour les candidats de faire preuve d'une grande technicité.



LA RECETTE CHAUDE, CRÉATIVITÉ & TECHNICITÉ

Durée : 1H

Le thème de la recette chaude est révélé aux candidats et à leurs professeurs 10 minutes avant le début de l'épreuve. Seule certitude : elle met également le foie gras et la truffe à l'honneur.

Cette épreuve finale se doit d'incarner la gastronomie contemporaine aux multiples influences qui fait la richesse de notre patrimoine culinaire !

À cette occasion, les candidats finalistes sont invités à « casser les codes » traditionnels des recettes à base de foie gras et de truffe... Un maître-mot : la créativité !

...POUR UN BINÔME À TOUTE ÉPREUVE LE CANDIDAT ET SON PROFESSEUR.

Le concours s'adresse à tous les jeunes, de 18 à 25 ans, élèves dans un établissement scolaire type lycées professionnels et technologiques, écoles hôtelières privées et CFA¹.

Depuis sa création, le Trophée Jean Rougié met à l'honneur la transmission des savoirs et des compétences. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est construite autour de la relation privilégiée qu'entretiennent les candidats avec leurs professeurs. Seule cette relation de confiance pourra les conduire jusqu'à l'excellence.

Concrètement, le professeur accompagne son élève dans l'élaboration de la recette froide en amont, en vue des sélections. Le Jour J, il l'assiste dans le dressage à l'assiette de sa recette froide lors de l'envoi au jury. Enfin, il coache oralement son élève lors de la réalisation de la recette chaude.

1. Terminale Bac pro, Terminale Bac Techno, Brevets professionnels, BTS Option B 1ère et 2e année, Mention Complémentaire, Bachelor Cuisine / Management des Arts Culinaires.

Toute la journée, les 8 candidats cuisinent sous l'œil vigilant de Jean-Luc Danjou, directeur technique du concours.

Directeur technique du Trophée Jean Rougié
Meilleur Ouvrier de France et Directeur des Formations de l'École du Foie Gras Rougié, Jean-Luc Danjou supervise le concours depuis sa création. À la fois rigoureux et attentif, il est le garant de la bonne application du règlement.

Pédagogue, il est animé par la volonté de transmettre. Auparavant professeur de cuisine, puis Chef de travaux au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse, il est le premier enseignant à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisinier en 1986. Également Compagnon Cuisinier, il est aujourd'hui une figure de grands concours tels que le Bocuse d'Or, le MOF...



LA NOUVEAUTÉ 2023 !

Pour illustrer la reconnaissance de la Maison Rougié à l'international, un nouveau pays sera mis à l'honneur chaque année. Pour cette 13^{ème} édition, c'est l'Espagne qui ouvre le bal, avec la présence de Carme Ruscalleda, première cheffe catalane à avoir obtenu les trois étoiles au Guide Michelin.

UN JURY D'EXCEPTION

A l'occasion de sa 13^{ème} édition, le Trophée Jean Rougié se veut le reflet de l'incroyable richesse de l'offre gastronomique actuelle.

Cette gastronomie plurielle contemporaine, qui marie avec audace les saveurs et les techniques, s'inspire pour mieux réinventer les traditions culinaires du monde entier.

Éclectique, à l'image de cette création culinaire extraordinaire qui marque notre époque, le jury accueille parmi ses 16 membres : des femmes et des hommes de talent, des chefs français et étrangers, des professionnels aux parcours d'exception... Tous animés par ce même amour de la gastronomie et cette volonté de transmettre.

Des chefs étoilés, aux Meilleurs Ouvriers de France, sans oublier les Bocuse d'Or ou les Jeunes Talents Gault&Millau, ils sauront mettre leur expérience au service des candidats : afin de les départager bien sûr, mais aussi et surtout de les guider et les inviter à progresser.

LE PRÉSIDENT

Chef 3 étoiles au Guide Michelin, MOF (2004), 5 Toques Gault&Millau, Restaurant « l'Hôtel & Spa » du Castellet.

Chef talentueux, c'est l'occasion de partager auprès des candidats, sa vision de la gastronomie, ses sources d'inspiration ou encore de transmettre une volonté de fer à l'exemple de son parcours qui a forgé sa personnalité humble, créative et généreuse. C'est un honneur pour nous qu'il ait accepté de présider le jury du 13^e Trophée Jean Rougié.

*« Le plus beau du métier
c'est d'aller chercher les beaux produits.
Apprendre auprès des chefs, c'est se créer une
bibliothèque puis un jour on crée son propre ouvrage. »*
Christophe Bacquié

C
H
I
S
T
O
P
H
E
B
A
C
U
Q
U
I
É



C
A
L
L
E
D
A
M
R
U
S
C



LA PRÉSIDENTE D'HONNEUR

Cheffe cuisinière au Restaurant « Moments », 2 étoiles au Guide Michelin à Barcelone en Espagne et au Restaurant « Sant Pau », 1 étoile au Guide Michelin à Tokyo

Innovante et créative, elle réinterprète sans cesse la recette traditionnelle catalane. Première cheffe catalane à avoir obtenu les trois étoiles au Guide Michelin.

LE JURY DE LA RECETTE FROIDE

Le jury appréciera l'audace des recettes proposées, devant marier originalité, harmonie et équilibre global. Il sera particulièrement attentif à la valorisation des produits, avec un nouvel impératif cette année : mettre son territoire à l'honneur !



Restaurateur, La table de Franck Putelat, Carcassonne (11)
2 étoiles au Guide Michelin,
Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Argent



Restauratrice, La Femme du boucher, Marseille (13)



Chef Exécutif, Studio Culinaire de Servair (95)
Meilleur Ouvrier de France,
Bocuse d'Or en 2001



Restaurateur, Les Glycines, Les Eyzies de Tayac (24)
1 étoile au Guide Michelin



Consultant Culinaire, Marseille (13)
Travaille désormais pour 8 restaurants,
auteur/co-auteur de 6 livres



Consultant Culinaire, Paris (75)
Meilleur Ouvrier de France 1996

LE JURY DE LA RECETTE CHAUDE

Le jury sera très attentif à la valorisation et à la cuisson des deux produits d'exception que sont le foie gras et la truffe, ainsi qu'au modernisme que chaque candidat aura su insuffler dans son plat.



Cheffe traiteur, animatrice M6 de la Meilleure Boulangerie de France, Villefranche de Rouergue (12)
Finaliste du Bocuse d'Or de France 2021
Jeune talent Gault & Millau 2014
Championne de France Junior de dessert en 2011



Restaurateur, l'Auberge de Guillaume, Vandenesse-en-Auxois (21)
Meilleur Ouvrier de France 2015



Restauratrice, L'Huitrier Pie, Saint-Emilion (33)
Grand de demain Gault&Millau



Restaurateur en Dordogne (24)



Restaurateur, Restaurant Alan Geaam, Paris (75)
1 étoile au Guide Michelin



Directeur Asie et chef exécutif Maison Rougié, Japon (Tokyo)

LE JURY CULINAIRE

Le jury culinaire est présent en cuisine, aux côtés des candidats tout au long des épreuves, et les observe lors de la conception de leurs plats.

A l'issue, il est invité à se prononcer tant sur leur niveau technique, leur attitude, que sur des critères d'hygiène et de développement durable, tels que la propreté de leur plan de travail ou la gestion des déchets.



DES CANDIDATS TALENTUEUX ET MOTIVÉS

A l'issue de l'épreuve de sélection régionale portant sur le thème de la recette froide, les noms des 8 candidats finalistes ont été révélés le 15 novembre dernier. Cette année encore, le Trophée se réjouit de mettre à l'honneur 8 jeunes talents à l'avenir prometteur !



19 ans, BTS Management Hôtellerie & Restauration en alternance option cuisine.
Accompagné de Juliette Marchand
Lycée Hôtelier de La Rochelle, La Rochelle (17)



20 ans, Etudiante de cocina
Accompagné de Julien Urtasun
Marinelarena
Escuela Hofmann, Barcelone



23 ans, Bachelor en Art Culinaire
Accompagné de Damien Thurin
FERRANDI PARIS Campus de Bordeaux, Bordeaux (33)



19 ans, BTS Management Hôtellerie & Restauration option cuisine
Accompagné de Rémi Bauchet
Lycée Hôtelier du Touquet, Le Touquet (62)



19 ans, Brevet professionnel
Accompagné de Matthieu Bardy
CCI Charente formation, Ecully (16)



19 ans, BTS Management Hôtellerie & Restauration
Accompagné de Jean-Benoît Pelletier
Lycée Hôtelier de l'Orléanais, Olivet (45)



18 ans, Bac Professionnel Organisation de la Production Culinaire
Accompagné de Loïc Perrucaud
Ecole Hôtelière du Périgord, Boulazac (24)



23 ans, BTS Management Hôtellerie & Restauration option cuisine
Accompagné de Julien Chaudin
CFA Mederic, Paris (75)

LE PROGRAMME

VENREDI 13 JANVIER

18H00 : Arrivée des candidats et de leurs professeurs.
Tirage au sort des box et dîner de convivialité.

SAMEDI 14 JANVIER

9H00 : Ouverture du Trophée – Préparation de la recette froide.
14H45 : Entrée en scène du jury, présidé par Christophe Bacquié.
15H00 : Dressage, présentation, découpe de la pièce froide et début de la préparation de la recette chaude.
18H15 : Cérémonie des résultats.

DIMANCHE 15 JANVIER

Marché à la truffe dans les rues de Sarlat.

Tout au long du week-end, en parallèle du Trophée Jean Rougié, retrouvez une riche programmation. Ateliers de cuisines, conférences et rencontres avec les plus grands noms de la cuisine internationale, dédicaces... il y en aura pour tous les goûts !

DES RÉCOMPENSES DE CHOIX

POUR LE LAURÉAT...

- Une semaine d'incubation au sein de l'établissement de Franck Putelat.
- Un robot pâtissier multifonctions Kitchenaid 4,8L.
- La conservation du Trophée au sein de l'école pendant un an et l'obtention d'une réplique pour le lauréat.
- Un billet aller-retour en Europe par Air France pour deux personnes.
- Le versement de la taxe d'apprentissage Rougié à l'établissement gagnant.
- Une dotation de 30kg de purée de fruits surgelés Andros.
- Et bien d'autres lots en lien avec la gastronomie, l'apprentissage et la transmission ...

POUR LES 8 CANDIDATS...

- Un abonnement d'un an au magazine Le Chef pour les 8 candidats.
- Des invitations au salon SIRHA et Bocuse d'Or 2023 avec un accès aux les loges pour profiter pleinement du spectacle.
- Et bien d'autres lots en lien avec la gastronomie



Partenaires fondateurs

ROUGIÉ

Partenaires officiels

Enedis



ANDROS

VALRHONA
magasin de chocolats



Partenaires institutionnels

