



INTERNATIONAL CATERING CUP



**21, 22 ET 23 SEPTEMBRE 2021
LYON**

**LE DÉFI MONDIAL DES TRAITEURS
ORGANISÉ PAR LA CNCT**

ÉDITO

“



Traiteur est un magnifique métier demandant technique, expertise, apprentissage & passion. C'est pour honorer et valoriser ce métier, ainsi que pour réunir les meilleurs professionnels du monde entier que l'International Catering Cup a été créée en 2008, par la CNCT - Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs.

C'est un moment unique où ces amoureux et professionnels des métiers de bouche se battent pour défendre leur excellence mais aussi leur pays.

Ce concours repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats doivent donc démontrer leurs compétences au cours de différentes épreuves : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

L'International Catering Cup se place désormais comme un événement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité, créativité, innovation et talent !

Quel pays succédera à la France ? Rendez-vous pour la prestigieuse Finale de l'International Catering Cup 2021.

JOËL MAUVIGNEY

Président Fondateur de l'International Catering Cup,
Président de la CNCT,
Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur



L'INTERNATIONAL CATERING CUP

Gage de reconnaissance et de notoriété, l'International Catering Cup (ICC), organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs, est devenu une référence dans la profession depuis sa création en 2008.

Tous les deux ans, il réunit des professionnels du monde entier afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Lors de cette finale, 6 équipes dont la France, grande gagnante de la précédente édition et pour la première fois le Maroc, s'affronteront pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2021, devant un jury prestigieux composé de professionnels et Meilleurs Ouvriers de France.

Dans cette période si troublée, la 7eme Edition de l'International Catering Cup souhaite apparaitre comme un véritable soutien à la profession et comme un signal fort pour la gastronomie et le monde de la restauration.

L'INTERNATIONAL CATERING CUP

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 (charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en binôme et à raison d'une équipe par pays représenté.

Sur les deux personnes qui constituent l'équipe candidate, le chef d'équipe doit obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente. Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.



LES PRIX ET RÉCOMPENSES

1^{er} Prix

L'équipe gagnante se verra décerner le Trophée Or et le titre du « **Meilleur Traiteur de l'International Catering Cup 2021** ». Elle percevra la somme de 8.000 € répartie à part égale soit 4.000€ versés par virement à chaque équipier. Un diplôme sera délivré à chaque membre de l'équipe.



2^e Prix

L'équipe recevra le Trophée Argent, la somme de 4 000 € répartie à part égale soit 2.000€ versés par virement à chaque équipier. Un diplôme sera délivré à chaque membre de l'équipe.



3^e Prix

L'équipe recevra le Trophée Bronze, la somme de 2.000 € répartie à part égale soit 1.000€ versés par virement à chaque équipier. Un diplôme sera délivré à chaque membre de l'équipe.



Autres Prix

Cinq autres trophées seront attribués :

Prix du plus beau pâté croûte

Prix de la plus belle assiette de poitrine de cochon

Prix du plus beau Saint-Honoré

Prix du plus beau buffet

Prix des pièces cocktail les plus originales



LE PROGRAMME 2021

Afin d'être au plus proche du métier de traiteur, la compétition reproduit les conditions réelles de travail de ces professionnels. Ainsi, après deux journées dans les laboratoires de l'Ecole des métiers de Bouche de Balan viendra l'étape caractéristique des traiteurs : le transport des produits en camion frigorifique. Les candidats devront faire preuve d'un savoir-faire spécifique pour anticiper et organiser au mieux leur déplacement. L'enjeu est de conserver la qualité et la présentation de leurs œuvres, mais également de respecter les normes de sécurité alimentaire. Comme la précédente édition, le concours ne se déroulera plus sur 2 jours mais sur 3 jours, du mardi 21 au jeudi 23 septembre 2021.

MARDI 21 SEPTEMBRE 2021 – MATINÉE :

Entrepôt METRO LIMONEST-
Parc d'activités de Limonest -
Chemin de la Bruyère - 69760 Limonest.



9H00-13H00 : Les candidats seront suivis et encadrés par le jury de travail lors de la composition du panier de fruits et légumes pour la réalisation de la garniture d'accompagnement du plat chaud

DU MARDI 21 SEPTEMBRE APRÈS-MIDI AU MERCREDI 22 SEPTEMBRE 2021

Ecole des métiers de Bouche -
Maison Familiale Rurale (MFR)
53 rue Centrale 01360 BALAN



Ces deux jours de fabrication en laboratoire représentent une épreuve importante dans la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les équipes seront notées par un jury de travail durant plus de 12 heures.

MARDI

14H00-16H00 : Arrivée des commis et attribution d'un commis à chaque équipe. Distribution des vestes et tabliers aux équipes et commis. Mise en place accordée, sans préparation des poissons et des viandes, ni cuisson.

Temps utilisé uniquement pour épluchage, pesage, sans taillage de toute sorte

16H00-17H00 : Nettoyage du poste de travail **17H00-18H30** : Briefing des candidats

MERCREDI

7H30 : Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle

8H00-18H00 : Travail en laboratoire avec présence du commis pour aide de l'équipe

18H00 : Fin des épreuves

18H00-19H00 : Chargement des fabrications dans les camions

JEUDI 23 SEPTEMBRE 2021 :

Sirha Espace des Chefs /
Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 Lyon

SIRHA
LYON

La mise en place des buffets, la dégustation, l'évaluation des candidats ainsi que la proclamation des résultats se dérouleront face aux tribunes en présence de supporters ainsi qu'en diffusion en live sur les réseaux sociaux tout au long de la journée du jeudi.

6H00 : Départ du convoi de véhicules

7H00 - 8H00 : Déchargement des camions et mise en place dans les boxes des produits et du matériel

8H00-9H00 : Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)

9H00-10H00 : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué par tirage au sort annoncé au préalable officiellement sur le site du concours. Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation

10H15 : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation

11H00-12H00 : Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉE

12H00-13H00 : Envoi chaud 2^e dégustation - POISSON

13H00-14H00 : Envoi chaud 3^e dégustation - COCHON

14H00-15H00 : Envoi 4^e dégustation - DESSERT

14H45 : Fin de la dégustation

14H45 - 16H00 : Mise en place des produits par les équipes sur leur buffet et notation des buffets par les jurés

16H00 - 16H50 : Délibération du jury

17H30-18H30 : Proclamation des résultats

20H00 : Départ en bus des équipes et des jurés vers l'Abbaye de Collonges Paul Bocuse pour le dîner de Gala



LES SUJETS 2021 IMPOSES

1

ENTRÉE

Mise en bouche cocktail à base de caviar et végétaux

Deux entrées seront à déguster froides, les deux autres seront à déguster tièdes ou chaudes

2

POISSON CHAUD

Tourte individuelle feuilletée de poissons aux agrumes, sauce mousseline sabayon au champagne

Pâté en croûte de poissons en gelée d'agrumes (lotte, saumon, Saint-Jacques et moules)

3

PLAT CHAUD

Poitrine de cochon farcie aux champignons et son mini-chou farci avec sa garniture et son jus

La fabrication de la garniture d'accompagnement du plat chaud devra être entièrement réalisée en box au salon Sirha. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire METRO et dévoilés aux candidats uniquement le mardi 21 septembre 2021 dans l'entrepôt METRO à Limonest. La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne devra pas excéder 50€ et sera contrôlée par une pesée en caisse.

4

DESSERT

**Saint-Honoré revisité au chocolat
Sabayon champagne aux fruits exotiques**



LES ÉQUIPES

Durant 3 jours, les équipes s'affronteront pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2021. L'International Catering Cup (ICC) a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.



LUXEMBOURG



Chef d'équipe
Damien Grandclaude

Chef pâtissier du Cercle privé Munster à Luxembourg, il est arrivé à la troisième place lors de la précédente édition de l'ICC et a reçu le titre de Meilleur Dessert à l'International Catering Cup en 2017. Natif de Lorraine, il se révèle magicien des entremets, des chocolats et des petits fours.



Co-équipier
Johan Gérard

Chef de Cuisine de Frësch a Gutt à Luxembourg, membre de l'Association Euro-Toques Luxembourg, il a été finaliste du Concours Olivier Roellinger à Paris en 2016 et du concours Le Taittinger en 2017. Il participe pour la première fois à l'International Catering Cup.



Coach & Juré
Mathias Héritier

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur et enseignant en charcuterie traiteur et cuisine au Centre de Formation de Saint-Germain-de-Lusignan (17), il voue une passion pour les challenges en participant de nombreuses fois au concours National Jeune Chef Charcutier Traiteur à Paris. Il est aussi par-dessus tout animé par le goût de la transmission et honoré d'être coach et juré pour la première fois à l'ICC.



FRANCE



Chef d'équipe
David Boume

Depuis près de 20 ans, il accompagne les particuliers, les entreprises, et les institutions dans leurs réceptions, mariages, et événements grâce à son entreprise Traiteur Boume à Romans (Drome). Après une participation à la 26ème édition du concours du Meilleur Ouvrier de France, il a remporté la sélection France pour représenter la France à la 7ème Edition de l'International Catering Cup.



Co-équipier
Jérémie Gruson

Réalisant des prestations haut de gamme comme chef traiteur privé à domicile, notamment dans les stations de ski, il a perfectionné ses gammes comme Chef pâtissier au Vivarais, restaurant étoilé de Vals-les-Bains ou à la table de Franck Putelat, restaurant deux étoiles à Carcassonne. Amateur de concours, il s'était qualifié pour le championnat de France du dessert en 2018 et a participé à l'émission « Le meilleur pâtissier » sur M6.



Coach et juré
Sébastien Zozaya

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur, il défend la charcuterie française avec cœur et ferveur dans ses deux enseignes de Bayonne et Biarritz. Meilleur Chef Charcutier de France 2015, il est nommé Champion de France Traiteur 2016 puis Vice-Champion du Monde et Capitaine de l'équipe de France lors de l'Édition 2017 de l'International Catering Cup.

LES ÉQUIPES



MAROC



Chef d'équipe

Mohamed Fadil Ouahhabi,

Chef de Cuisine & Pâtisserie à l'Hôtel Ibis de Sidi Maarouf à Casablanca, il est un fervent adapte des concours : participation à la 8ème Edition des Bocuse D'or Maroc, 12ème Edition du Concours Traiteur au salon Marocotel, Championnat d'Europe Barbecue en Allemagne ... ainsi que de nombreuses émissions télévisées : concours Top Chef Libanais et participation à l'émission The Taste en Egypte. Pour la première fois, le Maroc participe à l'International Catering Cup.



Co-équipier

Abdelfatah Ouahhabi

Sous chef à la Cigale à Casablanca, l'un des plus vieux bistrots de Casablanca, il a fait ses classes en Allemagne où il a participé à de nombreuses formations sur la pâtisserie. Il représente pour la première fois le Maroc avec son chef d'équipe.



Coach

Omar El Basri

Gérant et Chef de cuisine de trois établissements au Parc Sindibad à Casablanca, il est aussi Président de l'Association Marocaine des Arts Culinaires (AMAC). Il coachera l'équipe du Maroc avec son esprit de cohésion et son souci du détail pour la 7ème Edition de l'International Catering Cup.



Juré

Yassine El Yakouti

Chef Exécutif à l'hôtel Avanti Beach à Mohammédia, il gère au quotidien le personnel, les différents chefs, le respect de l'hygiène ainsi que l'organisation des réceptions privées.



SINGAPOUR



Chef d'équipe

Bernard Lim

Chef cuisinier du premier plus grand campus d'apprentissage pour enfants de Singapour, NTUC First Campus Co-Operative. Il a fait ses classes dans de nombreux établissements, de la cuisine méditerranéenne à la cuisine française, allant du bistrot au restaurant gastronomique dont celui de Joël Robuchon, seul restaurant 3 étoiles Michelin de Singapour. Il participe pour la première fois à l'International Catering Cup.



Co-équipier

Sudy Hen

Chef pâtissier exécutif au restaurant "Atout", diplômé en art et artisanat culinaires en 2006 et en pâtisserie et boulangerie de l'Académie At-Sunrice à Singapour, il a travaillé au restaurant de Joel Robuchon le Resort World Sentosa durant de nombreuses années. Il était co-équipier lors de la précédente édition de l'International Catering Cup où l'équipe de Singapour est arrivée deuxième.



Coach & Juré

Patrick Heuberger

Chef et propriétaire du restaurant "Atout" et second responsable de la Maison Huber's Butchery en charge de la section charcuterie à Singapour, il est né à Genève et a travaillé durant sa carrière dans des restaurants renommés en Europe : Trois Gros (trois étoiles Michelin) à Roanne, LaRive (deux étoiles Michelin) en Hollande, Le Neptune (deux étoiles Michelin) à Genève. Il a aussi été coach et juré de l'équipe de Singapour lors des deux précédentes éditions de l'International Catering Cup.



ITALIE



Chef d'équipe

Andrea Mantovanelli

Chef du restaurant La Stua Del John à Folgaria, il est un grand amateur de concours où il remporte très régulièrement la 1ère ou 2ème place. Il a par ailleurs été finaliste des deux précédentes éditions de l'International Catering Cup et a remporté le Prix du Meilleur Dessert en 2019. Cette année c'est avec la même volonté qu'il y participera avec l'espoir d'aller plus loin dans la performance.



Co-équipier

Ivan Castiglioni

Chef consultant à Mantova en Italie, il est un grand adapte des concours culinaires depuis ses débuts : World global chef au Sirha en 2017, championnats de la cuisine Italienne en 2016, 2017, 2018 et 2019. Il participe pour la première fois à L'International Catering Cup.



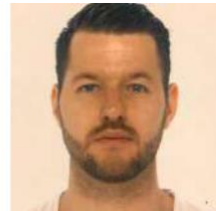
Coach & Juré

Matteo Mansi

Italien, Chef emblématique de l'auberge de Théo à Nice et Président des Maîtres Restaurateurs des Alpes Maritimes, il a participé plusieurs fois à ce concours en tant que juré de dégustation. Amateur de produits méditerranéens, il est très fier d'accompagner l'Italie, son pays d'origine.



ETATS-UNIS



Chef d'équipe

Pascal Kamin

Responsable charcuterie traiteur chez ONE65 de Claude Le Tohic à San Francisco, concept culinaire sur plusieurs niveaux qui présente quatre expériences culinaires distinctes de cuisine française et moderne, il a par ailleurs fait de grandes maisons en France : Château de la Chèvre d'Or à Eze, deux étoiles Michelin, La Grenouillère d'Alexandre Gauthier, deux étoiles... Une carrière tour à tour occupée en cuisine et en pâtisserie. Il participe pour la première à L'International Catering Cup.



Co-équipier

Clément Goyffon

Chef Pâtissier chez ONE65 de Claude Le Tohic, coach et juré de l'équipe américaine, il a été sous-chef pâtissier à L'hôtel Lutetia à Paris et Chef Pâtissier de l'Ambroisie, trois Etoiles Michelin, auparavant. Originaire de Savoie, il voit en ce concours une opportunité de se perfectionner sur la partie salée grâce à son équipe, en attendant l'ouverture prochaine de sa pâtisserie.



Coach & Juré

Claude Le Tohic

MOF et Ancien Chef de Joël Robuchon à Las Vegas et gagnant du prix Best Chef 2010 de la James Beard Foundation, il arrive en 2005 aux Etats-Unis aux côtés de son mentor pour offrir une révolution gustative aux clients du MGM Grand. Après avoir passé 12 ans dans le Nevada, il se lance un nouveau défi en Californie avec son complexe culinaire One65 : boutique, pâtisserie, Bistro-Brasserie, lounge bar et restaurant du chef.



LE JURY

Joël Mauvigney (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur), Président-Fondateur du concours et Président de la CNCT, sera entouré de Jauffrey Mauvigney, (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur), Vice-Président du concours et de Christophe Tourneux (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur) en tant que Président du jury.



Jauffrey Mauvigney



Christophe Tourneux

Deux invités d'honneur épauleront le jury pour cette 7e Edition de l'International Catering Cup : Thierry Marx (Chef Etoilé) et Pierre Mirgalet (Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur). L'action du jury sera coordonnée par Christophe Tourneux qui ne prendra pas part à la notation. En revanche, Thierry Marx et Pierre Mirgalet devront trancher en cas d'égalité entre 2 équipes.



Thierry Marx



Pierre Mirgalet

Pour cette 7e édition, l'International Catering Cup se fera sous le patronage de Muriel Pénicaud, Ambassadrice représentante permanente de la France à l'OCDE et ancienne ministre du Travail.



LE JURY

Deux jurys arbitrent les étapes : un Jury de Travail et un Jury de Dégustation et de Présentation, tous deux composés de professionnels reconnus : charcutiers traiteurs, cuisiniers, pâtisseries.

Le jury de travail

Il regroupe cette année quatre MOF Charcutiers Traiteurs dont le rôle est de noter la réalisation des recettes à chaque étape de fabrication (maîtrise, hygiène, sécurité alimentaire...) :



David Bret
MOF Charcutier Traiteur et
Président de l'Association
des MOF Charcutiers
Traiteurs



Julien Denjean
MOF Charcutier Traiteur



Laurent Lalvée
MOF Charcutier Traiteur



Jauffrey Mauvigney
MOF Charcutier Traiteur

Le Jury de Dégustation-Présentation

Il est composé de professionnels venus du monde entier, dont le MOF Jean-Marie Gautier, coach et juré de l'équipe France vainqueur de l'édition 2019 et le chef réputé de Madagascar Lalaina Ravelomanana. Ce jury est désigné par le Président Fondateur, à raison d'un juré par pays représenté.

Le bon déroulement des dégustations et la logistique de ce concours ne peut se faire aussi sans les membres du staff dégustation :



Gérard Caballero
MOF Charcutier Traiteur



Alexis Caquelard
MOF Boucher



Bernard-Marie François
MOF Charcutier Traiteur



Romain Pellet
MOF Charcutier Traiteur

Ce n'est pas moins de 15 « Meilleurs Ouvriers de France » qui composent le Staff ICC de l'édition 2021 pour le plus grand profit de la gastronomie internationale.

LES PARTENAIRES

Main Sponsor



AG2R LA MONDIALE



Partenaires Officiels



Partenaires Exclusifs



Partenaires Privilèges



En collaboration avec



SIRHA - LYON

À PROPOS



L'International Catering Cup est organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT), et créé par Joël MAUVIGNEY (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur / Président Fondateur du concours et Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs), il réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale. Une véritable aventure humaine qui révèle au monde entier le talent de ces hommes et de ces femmes, passionnés et prêts à tous les efforts pour mettre en avant les richesses du métier de traiteur.



La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6000 entreprises employant près de 18 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier. Par l'organisation de concours tel que l'International Catering Cup, elle donne l'occasion aux professionnels d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes.

Service communication de la CNCT : communication@lacnct.fr
01 44 29 90 55

www.charcutiers-traiteurs.com
www.cateringcup.com

INFORMATIONS PRATIQUES

<http://www.cateringcup.com>



<https://www.facebook.com/lacnct>



<https://www.instagram.com/lacnct/>

CONTACT PRESSE