

DOSSIER DE PRESSE - JANVIER 2025



9TH
EDITION

**INTER
NATIONAL
CATERING
CUP**

COUPE DU MONDE
DES TRAITEURS

21-23 JAN 2025
SIRHA LYON



INTERNATIONAL
CATERING CUP

confédération nationale
des charcutiers traiteurs



Jauffrey et Joël MAUVIGNEY

Qui succédera aux États-Unis ?

La Coupe du Monde des Traiteurs fait son grand retour ! L'International Catering Cup (ICC) revient pour sa 9^e édition du 21 au 23 janvier 2025 au Sirha Lyon, le plus grand salon professionnel dédié à la restauration et l'alimentation. Cette année, 12 équipes représentant 12 pays s'affronteront pour décrocher le prestigieux titre de « Champion du Monde 2025 de l'International Catering Cup ».

Ce concours, organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT), met à l'honneur la maîtrise technique et la créativité du métier de traiteur. Il est placé sous les présidences de Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et fondateur de l'ICC, ainsi que de Jauffrey Mauvigney (MOF).

Le jury, présidé par Christophe Tourneux (MOF) et Julien Denjean (MOF), est composé de 18 membres prestigieux, incluant des MOF, chefs étoilés et anciens champions du monde de l'ICC, assurant ainsi une évaluation rigoureuse et récompensant l'excellence professionnelle.

Chaque équipe, composée de 3 membres, relèvera des défis exigeants, allant de la préparation en laboratoire à la présentation sur buffet, en passant par des créations culinaires audacieuses. Cette édition met également en avant le rôle crucial des coachs et des commis.

Le Sirha Lyon, véritable épiscentre de la gastronomie, offre le cadre idéal pour célébrer l'exceptionnelle compétence des traiteurs, faisant de cet événement une vitrine incontournable de leur talent culinaire.

ÉDITO



La passion du métier au service de l'excellence

Déjà la création du **l'International Catering Cup**, ce concours incarne plus qu'un simple compétition. Il représente un moment unique où **la passion, l'engagement et l'expertise des professionnels du monde entier se réunissent et se surpassent**. Chaque édition nous rappelle qu'il n'y a pas de limite à l'innovation culinaire, portée par des talents de tous les continents. Ces professionnels, qui se consacrent au sommet de leur savoir-faire, **reçoivent des défis techniques et créatifs** qui démontrent la vivacité et la modernité de notre profession.

Cette année, la compétition prend une nouvelle dimension. **Le rôle du coach est reconnu et sa valeur ajoutée, celle d'un guide expert est mise en avant**. « En somme, les équipes vont repousser les limites de l'innovation culinaire tout en respectant les traditions. Dans un contexte où la gastronomie d'exception se marie avec des enjeux de durabilité, nous avons le cœur de promouvoir une cuisine toujours plus responsable et audacieuse.

Nous sommes heureux de vous accueillir pour cette 9^e édition au Sirha à Lyon car c'est ici que notre métier est également mis à l'honneur.



Joël MAUVIGNEY

Président de la CNCT

Président Fondateur de l'International Catering Cup



SOMMAIRE

- 1 L'ICC : un concours de renommée mondiale
- 2 Joël MAUVIGNEY : un visionnaire m l'origine de l'ICC
- 3 La nouveauté de la 9^e édition
- 4 Carinne TEYSSANDIER aux commandes de l'ICC
- 5 Les épreuves : des défis techniques au service de la créativité
- 6 Sélections nationales : la course vers la finale mondiale
- 7 Un programme riche en talents et en défis
- 8 Les équipes et leurs coachs : l'alchimie du succès
- 9 Les jurys : un panel de MOF et de chefs étoilés m la renommée internationale
- 10 Récompenses en jeu
- 11 La CNCT : gardienne de l'art et de l'excellence culinaire
- 12 Sirha Lyon : l'épicentre de l'art culinaire mondial
- 13 Les partenaires : acteurs clés de la gastronomie d'exception
- 14 Les informations pratiques



1. L'ICC : UN CONCOURS DE RENOMMÉE MONDIALE



Ce concours international rassemble les meilleurs traiteurs du monde pour confronter leurs talents et sacrer la meilleure équipe. Depuis sa création en 2008, l'ICC est la référence internationale, mettant en lumière la technique culinaire unique du métier de traiteur. 12 équipes se préparent intensément pour décrocher le Trophée Or et le titre de « Champion du Monde 2025 de l'International Catering Cup » lors du Sirha.

Les chiffres clés de l'ICC 2025 :

- **Dates** : du 21 au 23 janvier 2025
- **Lieux** : Maison Familiale Rurale (MFR), Balan et Sirha, Lyon
- **Pays participants** : 12
- **Équipes** : 1 équipe par pays, composée de 3 membres (capitaine, coéquipier et coach)
- **Jury** : 12 jurés internationaux, 2 invités d'honneur et 5 jurés de travail

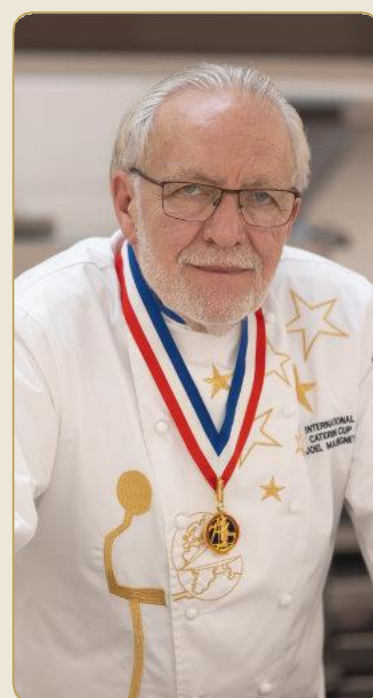
Les pays en compétition pour cette 9^e édition sont : Belgique, Chili, États-Unis, France, Italie, Japon, Madagascar, Maroc, Mexique, République Tchèque, Singapour et Vietnam.

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 l'équipe est renforcée par la présence obligatoire d'un coach. Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.

2. JOËL MAUVIGNEY : UN VISIONNAIRE À L'ORIGINE DE L'ICC

Joël MAUVIGNEY, fondateur de l'International Catering Cup, est issu d'une longue lignée de charcutiers et de traiteurs. La maison familiale, fondée en 1963 à Mérignac, est reprise par Joël en 1985. Dès l'année suivante, il obtient le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur. En tant que président adjoint de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT), il fonde en 2008 l'ECC (European Catering Club), puis élargit son champ d'action à l'international en 2011 avec l'ICC, dans le but de fournir une vitrine aux traiteurs et de créer un concours à la hauteur de leur inventivité et de leur expertise. Élu président de la CNCT en 2009, il préside également la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) depuis 2017 et occupe le poste de vice-président de l'Union des Entreprises de Proximité (U2P).



3. LA NOUVEAUTÉ DE LA 9^e ÉDITION

Le coach, un membre actif de l'équipe

Grande nouveauté cette année, le coach est désormais un membre actif de l'équipe, évalué par le jury au même titre que ses coéquipiers. À l'issue de la compétition, un prix sera décerné au Meilleur Coach, en plus du traditionnel prix de la meilleure équipe.

Le Prix du Meilleur Commis

Depuis la 8^e édition, un commis se voit décerner le Prix du Meilleur Commis par le jury de travail. L'ICC met ainsi en avant ces professionnels en apprentissage en récompensant leur travail, véritable booster pour leur carrière grâce à une reconnaissance de leurs compétences devant un public international.



4. CARINNE TEYSSANDIER AUX COMMANDES DE L'ICC



Carinne TEYSSANDIER animatrice et chroniqueuse gourmande sur France Télévisions, présentera le concours. Elle est notamment connue pour ses interventions dans des émissions telles que Télématin et Côté cuisine. Sa passion pour la gastronomie et son dynamisme apporteront une touche chaleureuse et festive à l'événement.



5. LES ÉPREUVES : DES DÉFIS TECHNIQUES AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ

Des épreuves m la hauteur des plus grands traiteurs
Les candidats devront faire preuve d'ingéniosité et de technicité m travers plusieurs défis exigeants, allant de la préparation en laboratoire m l'envoi m l'assiette, sans oublier la présentation sur buffet.



Soupe ICC lutée en feuilletage / Poulet fermier dans sa robe blanche



Échine et pied de cochon farcis avec sa garniture et sauce béarnaise

La complexité et la qualité des plats, ainsi que la présentation, seront des critères déterminants pour départager les équipes. Les candidats devront faire preuve d'inventivité et d'innovation tout en respectant des critères stricts comme l'organisation du travail, la maîtrise des techniques, et la lutte contre le gaspillage.



Bao de poulet, ris de veau et crevettes, accompagné d'un espuma de champagne

Les créations attendues :

L'édition 2025 mettra m l'honneur des plats traditionnels revisités tels que :

- Œuf en gelée de champagne
- Bao de poulet

- Soupe ICC
- Poulet fermier dans sa robe blanche

- Échine et pied de cochon farcis avec sa garniture et sauce béarnaise

- Cake chocolat-fruits secs et ou confits
- Entremets chocolat-vanille
- Crêpe soufflée au chocolat.



Entremets chocolat-vanille

6. SÉLECTIONS NATIONALES : LA COURSE VERS LA FINALE MONDIALE

Chaque pays est libre d'organiser ou non une sélection nationale. Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fait sur dossier envoyé directement en France m la CNCT. Cette année, plusieurs pays ont organisé leur propre sélection nationale, permettant de révéler les meilleurs talents pour représenter leur nation.

7. UN PROGRAMME RICHE EN TALENTS ET EN DÉFIS



Mardi 21 janvier 2025 m la MFR

- Matinée : mise en place, tirage au sort des commis, briefing des candidats
- Après-midi : épreuves techniques en laboratoire

Mercredi 22 janvier 2025 m la MFR

- Journée entière : réalisation des pièces principales et des créations salées et sucrées

Jeudi 23 janvier 2025 au Sirha Lyon

- Dégustation des 4 plats m l'assiette
- Présentation des produits sur buffet
- Délibérations des jurés
- Proclamation des résultats et remise des prix



8. LES ÉQUIPES ET LEURS COACHS : L'ALCHIMIE DU SUCCÈS

Composition des équipes ICC 2025

BELGIQUE



Nicolas TOURNAY
Capitaine



Kévin BERNARD
Co-équipier



Raphaël ADAM
Coach
1 étoile Michelin

CHILI



Nicolas GARATE
Capitaine



Camila SANCHEZ
Co-équipier



Jorge ORTEGA
Coach

ETATS-UNIS



Joseph WATTERS
Capitaine



Susan NOTTER
Co-équipier



George CASTANEDA
Coach

 FRANCE



Julien GUÉNÉE
Capitaine



Louis TOCHEPORT
Co-équipier



Jérôme LE MINIER
Coach
MOF cuisine

 ITALIE



Andrea MONASTERO
Capitaine



Federico CORSI
Co-équipier



Andrea MANTOVANELLI
Coach

 JAPON



Ryutaro SHIOMI
Capitaine



Kaoru YOSHIDA
Co-équipier



Jocelyn DEUMIE
Coach

 MADAGASCAR



Fenosoa RAHAJAMALALA
Capitaine



Sophie RAKOTOVAO
Co-équipier



Herilalaina
RAVELOMANANA
Coach

 MAROC



Mohamed Fadil OUAHHABI
Capitaine



Lahoucine ZAOUI
Co-équipier



Lahcen IDOUAKRIM
Coach

 MEXIQUE



Carlo CANO LEON
Capitaine



Paulina AGUILAR BURGOS
Co-équipier



Sergio CAMACHO
Coach



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



Martin STANEK
Capitaine



Radek DAVID
Co-équipier



Jan HORKY
Coach



SINGAPOUR



Justin Oh KHAY YUEN
Capitaine



Winson Tan YI QUAN
Co-équipier



Bernard Lim ZHENG LE
Coach



VIETNAM



Hiep NGUYEN VAN
Capitaine



Hieu NGUYEN HAN
Co-équipier



Hervé RODRIGUEZ
Coach

9. LES JURYS : UN PANEL DE MOF ET DE CHEFS ÉTOILÉS À LA RENOMMÉE INTERNATIONALE

Le jury est composé de 5 jurés de travail, 12 jurés internationaux et 2 invités d'honneur. Il sera présidé par Christophe TOURNEUX, accompagné de Julien DENJEAN, tous deux Meilleurs Ouvriers de France Charcutier-Traiteur (MOF). Ce panel d'experts gastronomiques garantira une évaluation rigoureuse, récompensant la maîtrise professionnelle et le savoir-faire.



Christophe TOURNEUX
MOF



Julien DENJEAN
MOF

Le jury de travail

Le jury de travail joue un rôle central. En plus d'évaluer les candidats sur l'ensemble de leurs réalisations avec une exigence irréprochable du métier, il a la responsabilité supplémentaire de noter les coaches et les commis.



David BRET
MOF



Philippe BRIZET
Champion du
monde ICC 2019



Romain PELLET
MOF



Milan RADANOVIC
MOF



Gilles REINHARDT



Philippe HOUPERT

Les invités d'honneur

Les deux invités d'honneur, membres à part entière du jury, auront un rôle essentiel dans l'évaluation des équipes. Leur expertise et leur expérience enrichiront considérablement le processus de sélection.

Gilles REINHARDT : MOF cuisine, chef exécutif du restaurant Paul Bocuse à Collonges et 2 étoiles Michelin.

Philippe HOUPERT : PDG d'ENODIS

12 jurés internationaux pour évaluer les dégustations et présentations

12 jurés internationaux, sélectionnés par les équipes et représentant chaque pays participant, évaluent les créations en se concentrant sur la dégustation et la présentation. Ils ne peuvent évaluer leur propre pays. Leur mission : juger la qualité gustative et visuelle des plats, en tenant compte de la technique, des assaisonnements, des cuissons, et de la créativité, tout en assurant une notation impartiale.

BELGIQUE



Dany LOMBART

CHILI



Jérôme SCHILLING
MOF cuisine et 2 étoiles
Michelin

ETATS-UNIS



Manfred SCHMIDTKE

FRANCE



Gilles GRASTEAU
Vice-champion du
monde ICC 2013

ITALIE



Léandro LUPPI

JAPON



Philippe MILLE Michelin
MOF cuisine et 2 étoiles
Michelin

MADAGASCAR



Rocco
ANDRIAMIARISATRAN

MAROC



Christophe FOULQUIER

MEXIQUE



Guy SANTORO

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



Petr HAJNÝ

SINGAPOUR



Patrick HEUBERGER

VIETNAM



Pierre-Franck SALAMON

10. RÉCOMPENSES EN JEU

1^{er} Prix

Trophée Or

Titre « Champion du Monde 2025 de l'International Catering Cup »

10 000 C

2^e Prix

Trophée Argent

4 000 C

3^e Prix

Trophée Bronze

2 000 C

Chaque équipe repartira avec une médaille et un diplôme attestant de son prix ou de sa participation m la 9^e édition de l'International Catering Cup.



Autres prix décernés pour les équipes :

- Prix Dégustation Soupe ICC
- Prix Dégustation Cochon
- Prix Dégustation Dessert
- Prix du Plus Beau Buffet

Ces prix seront attribués aux équipes ayant obtenu les meilleures notes, m l'exception des trois lauréates du concours.

2 prix individuels :

- Prix du Meilleur Commis (évalué par le jury de travail)
- Prix du Meilleur Coach (évalué par le jury de travail)

11. LA CNCT : GARDIENNE DE L'ART ET DE L'EXCELLENCE CULINAIRE

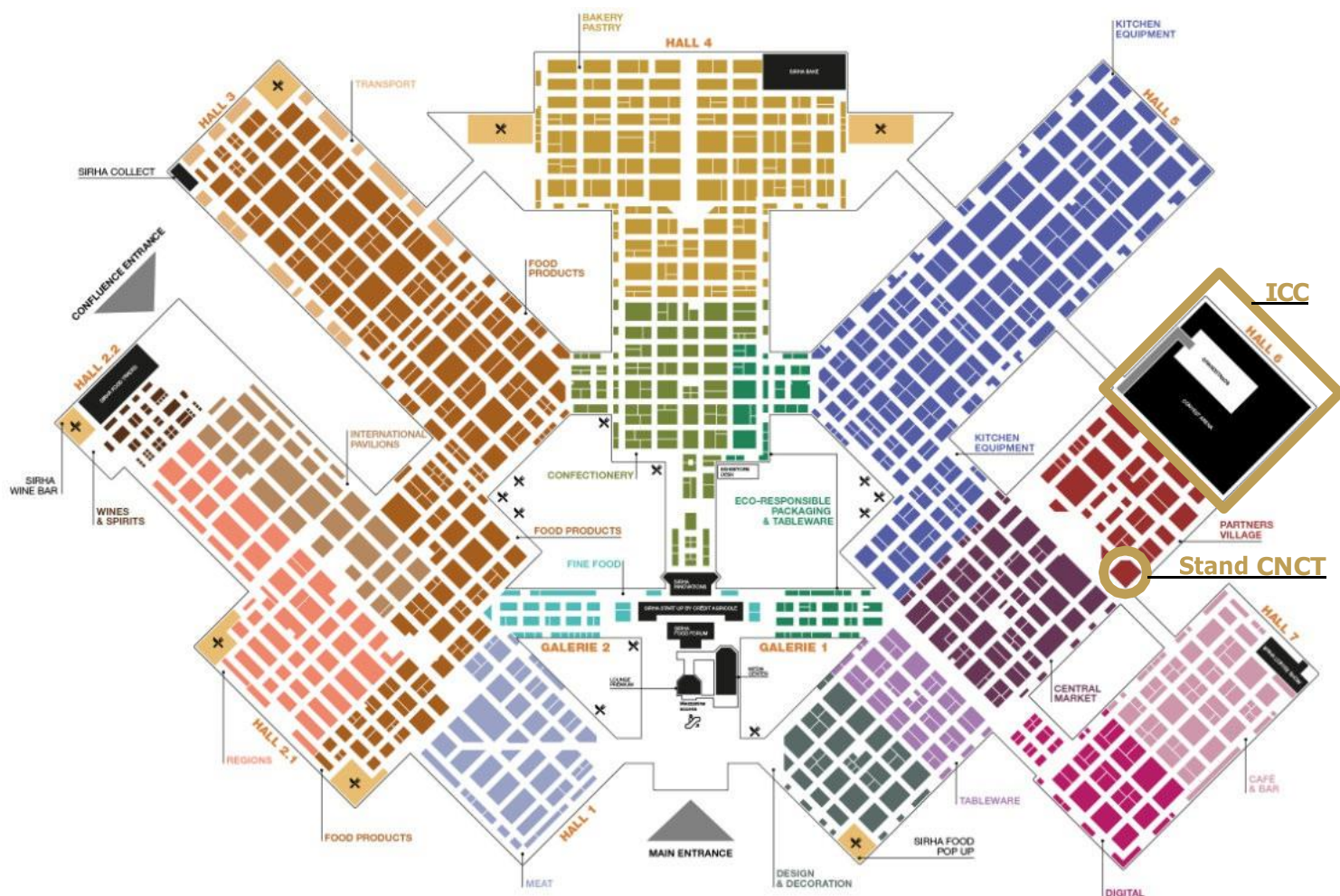
La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs représente et défend les intérêts des artisans charcutiers-traiteurs sur le plan national depuis 1891. Présidée depuis janvier 2009 par Joël MAUVIGNEY, charcutier-traiteur m Mérignac et Meilleur Ouvrier de France, elle œuvre pour la promotion de cette profession.



12. SIRHA LYON : L'ÉPICENTRE DE L'ART CULINAIRE MONDIAL

L'ICC s'épanouit dans un cadre exceptionnel pour désigner le « Champion du Monde 2025 de l'International Catering Cup » : le Sirha Lyon, véritable carrefour international de la gastronomie et de ses acteurs. Le secteur du traiteur y occupe une place de premier choix, offrant une vitrine idéale pour mettre en lumière le concours et les candidats engagés dans cette aventure.

Le Sirha Lyon est l'événement incontournable m l'échelle mondiale pour la restauration et l'alimentation. C'est un lieu de rencontres, d'échanges et de découvertes où les acteurs du secteur viennent s'inspirer, anticiper les tendances, et imaginer les opportunités de demain.



13. LES PARTENAIRES : ACTEURS CLÉS DE LA GASTRONOMIE D'EXCEPTION

Main Sponsors - Trophée Or



Official Partners - Trophée Argent



Trophée Bronze



Exclusive Partners



Privilege Partners



14. INFORMATIONS PRATIQUES

Dates : du 21 au 23 janvier 2025

Lieux :

- Les 21 et 22 janvier : Maison Familiale Rurale (MFR) de Balan
- Finale le 23 janvier : Arena Concours Hall 6, Salon Sirha, EUREXPO, Lyon

Accès presse : À partir de 9h, le 23 janvier 2025, pour la finale.



Relations médias

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