

APPEL À CANDIDATURE

Devenez une étoile montante de la gastronomie

Trophée Jean Rougié
Samedi 14 janvier 2023

La treizième édition du Trophée Jean Rougié, concours culinaire, qui a acquis rapidement ses lettres de noblesse dans le monde de la restauration, se tiendra le samedi 14 janvier 2023 lors de la Fête de la Truffe à Sarlat-la-Canéda. Cette année encore, il promet la découverte d'étoiles montantes de la gastronomie, sous l'égide des plus grands chefs étoilés, MOF, lauréats du Bocuse d'or ou encore distingués au Gault&Millau.

Cette édition sera présidée par Christophe Bacquié, chef trois étoiles au Guide Michelin et MOF, 5 toques – 19/20 au Gault&Millau.

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 treizième 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.

Les Maisons Rougié et Pébeyre, la ville de Sarlat, partenaires fondateurs, ont créé en 2010 le Trophée Jean Rougié pour permettre aux jeunes candidats d'exercer leur talent autour de deux produits emblématiques de la gastronomie française : le Foie Gras et la Truffe. Après douze éditions exceptionnelles au cours desquelles il a acquis ses lettres de noblesse en France comme à l'international, ce concours prestigieux se tiendra le 14 janvier prochain à l'occasion de la fête de la Truffe à Sarlat.

Le Trophée Jean Rougié est ouvert aux jeunes talents de la cuisine : élèves âgés entre 18 et 25 ans le jour de la finale, inscrits en : Terminale Bac pro et techno, Brevets professionnels, BTS option B 1ère et 2ème année, mention complémentaire, bachelor cuisine - management des Arts Culinaires.

La transmission est au cœur du Trophée Jean Rougié depuis sa création. Le concours valorise le travail d'équipe dont fait preuve le candidat et son professeur. Il met ainsi en lumière ce duo lié par une relation de confiance pour atteindre l'Excellence. Outre l'aide à l'élaboration de la recette en amont, le professeur épaulera l'élève dans la préparation et le dressage d'une des recettes de foie gras et lors de son envoi.

Organisé par Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France et Compagnon Cuisinier, et Directeur Technique du Trophée, ce concours sera jugé par un jury prestigieux de 18 chefs, reflets d'une gastronomie plurielle et présidé par les chefs Christophe Bacquié et Carme Ruscalleda.



“ Apprendre auprès des chefs, c'est se créer une bibliothèque puis un jour on crée son propre ouvrage... 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.

“ Attachée aux valeurs du terroir, à la gastronomie locale et à transmettre les habitudes alimentaires saines, le Trophée Jean Rougié est une très bonne occasion de mettre en avant la formation au métier et des produits aussi appréciés et aimés que la truffe et le foie gras.

LES TEMPS FORTS DU CONCOURS EN DEUX ÉPREUVES :

L'Épreuve du Plateau :

Une recette froide, épreuve phare du concours, 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.

L'Épreuve Créative :

Une recette chaude, à la fois créative et technique, rendue secrète jusqu'au jour J, le candidat découvrira le thème imposé 10 min avant l'épreuve à la lecture d'une fiche technique. Pour cette épreuve, le foie gras et la truffe seront également à travailler.

DATE LIMITÉE D'INSCRIPTION : 8 NOVEMBRE 2022 À MINUIT

Sélection des 8 finalistes le 15 novembre

Retrait des dossiers & renseignements : <https://pro.rougie.fr/trophee-jean-rougie-2023>

Solène DENORMANDIE - + 33 (0)6 77 10 59 88 • solene.denormandie@euralis.com

Les inscriptions seront **ouvertes dès le 5 septembre 2022** avec une sélection sur dossier.

Après l'inscription, les futurs candidats recevront par mail les renseignements nécessaires pour compléter leur dossier de candidature.

@rougie.lefoiegrasdeschefs



@rougiegastronomie



@rougiegastronomie

Partenaires fondateurs

Rougié

