



Troisgros



**Michel Troisgros,
invité d'honneur
du Défi Culinaire ASSE × École Hôtelière du Renouveau !**

L'AS Saint-Étienne et l'École hôtelière du Renouveau s'associent pour organiser un défi culinaire inédit placé sous le signe du partage,

de la transmission et de la solidarité, parrainé par le chef Michel Troisgros, président d'honneur du jury de cette première édition.

Le 3 décembre, des joueurs et joueuses professionnels de l'ASSE formeront des brigades avec les élèves de l'école pour s'affronter lors d'un concours de cuisine autour d'un même thème : « La soupe du Chaudron ». Cette épreuve verra se confronter plusieurs équipes mêlant footballeurs, futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration et professeurs, réunis autour d'une seule assiette.

Au-delà du concours, l'événement porte une dimension solidaire forte : la recette lauréate sera reproduite en grand format, à hauteur de 70 litres, puis distribuée le 16 décembre au stade Geoffroy-Guichard lors d'un événement organisé par ASSE Cœur-Vert au profit de l'association stéphanoise Renaître.

La soupe gagnante quittera ainsi les fourneaux de l'école pour aller à la rencontre du territoire ligérien et de ses publics les plus fragilisés, sous le regard bienveillant du président d'honneur du jury, Michel Troisgros.



Le chef triplement étoilé au Guide Michelin, Michel Troisgros, sera l'invité d'honneur de la première édition du Défi Culinaire ASSE x Ecole Hôtelière Le

Renouveau.

Crédit photo : Félix Ledru

UN INVITÉ D'HONNEUR AU FORT ANCRAGE LIGÉRIEN

Chef emblématique installé à Ouches, au cœur du Roannais, Michel Troisgros entretient depuis toujours un lien fort avec le territoire ligérien. Invité principal de cette première édition, il présidera le jury et accompagnera les équipes, entre sportifs et élèves, tout au long de l'après-midi à l'École hôtelière du Renouveau, en écho à l'histoire qu'il partage avec la Loire, ses producteurs, ses paysages et sa jeune génération de cuisiniers.



PROGRAMME DE LA JOURNÉE

Tout au long de l'après-midi, les participants (élèves, professeurs et joueurs professionnels de l'ASSE) sont accueillis à l'École hôtelière du Renouveau pour le lancement officiel du défi. Après la présentation du jury, les paniers de compétition sont tirés au sort et les équipes entrent en cuisine pour imaginer et réaliser « La soupe du Chaudron ». Viennent ensuite le dressage et la présentation orale de chaque création devant le jury, avant la délibération finale, l'annonce de l'équipe gagnante et la remise des prix.

L'ÉPREUVE : « LA SOUPE DU CHAUDRON »

Chaque équipe sera portée par un élève référent : Ambroise Favier (Première Pro cuisine), Maxence Vanseveren (Première Pro cuisine), Diane Davaine (BTS 2) et Aram Marharian (Terminale Bac Pro cuisine). Aux côtés de deux footballeurs et deux footballeuses de l'AS Saint-Étienne, ils travailleront main dans la main, formant un binôme, afin d'imaginer, à partir d'un panier de saison tiré au sort, une soupe racontant à la fois leur formation, leur territoire et leur vision du Chaudron. La recette devra s'appuyer sur des légumes de saison, en version végétarienne, afin d'être reproduite ensuite en plus grande quantité pour une association. La consistance (velouté, bouillon, potage taillé...) reste libre. Le jury évaluera les créations sur 100 points selon plusieurs critères : goût et équilibre, créativité et originalité, maîtrise technique, esthétique et storytelling.

POURQUOI CET ÉVÉNEMENT ?

Ce défi s'inscrit dans une démarche de partage, de transmission et de valorisation des talents locaux. Il associe le rayonnement d'un club historique, l'ancrage ligérien d'un chef de renommée internationale et la mission pédagogique d'une école hôtelière engagée auprès de ses élèves.

Au-delà de la compétition, il s'agit de créer un moment collectif et solidaire, où une soupe de saison devient le symbole d'un projet commun, profondément enraciné dans son territoire.

