



COUPE DU MONDE DES TRAITEURS 2023 LES ÉTATS-UNIS VAINQUEURS

FINALE LE 19 JANVIER – SIRHA LYON



Après trois jours d'intense compétition, les résultats sont tombés : Pascal Kamin, Clément Goyffon, et Claude Le Tohic. de l'équipe des États-unis ont été sacrés champions du monde des traiteurs.

L'International Catering Cup (ICC) ou Coupe du Monde des Traiteurs est un concours prestigieux organisé par la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)**. Gage de notoriété ainsi que de reconnaissance pour ses gagnants, **il met en compétition depuis huit éditions des équipes d'exception** rivalisant de créativité, de technique et de savoir faire sous les yeux d'un jury composé de **MOFS** ainsi que de professionnels du milieu.

PODIUM



1ÈRE PLACE

ÉTATS-UNIS

Chef d'équipe : Pascal Kamin,
Clément goyffon, et Claude
Le Tohic.

2ÈME PLACE

FRANCE

Ludovic Durand, Clément
Charlier et Christophe
Chiavola.

3ÈME PLACE

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Jan Horky, Radek David
et Petr Hajny.

PRIX SPÉCIAUX

Prix dégustation pièces cocktails : Singapour
Eugène Li Yangyi, Chiak Seah Yang et Jeremy Gillon.

Prix dégustation ballotine de poissons : Italie
Andrea Mantovanelli, Federico Corsi et Matteo Mansi.

Prix dégustation trilogie de cochon : Belgique
Nicolas Tournay, Pierre de Bidart et Dany Lombart.

Prix dégustation café gourmand : Vietnam
Truong Vu Xuang, Hiep Nguyen et Hervé Rodriguez.



LA NOUVEAUTÉ DE CETTE ANNÉE

PRIX DU MEILLEUR COMMIS,

remporté par **Paul Watrin**.

En effet, même les commis **méritent aussi un titre** puisque leur poste est un point de départ, un tremplin, un passage obligé, mais surtout ils sont un **pivot. Sans commis, une brigade n'est pas.**

