

Serbotel J3 Résultats des concours : Mondial du Pain, Trophée Cook'n Coeur, Trophée national de la restauration collective autogérée

Voici les résultats des principaux concours qui se sont tenus aujourd'hui sur Serbotel...

La journée de demain 20 octobre sera consacrée au 6 finales nationales MAF (MAF Boulangerie / MAF desserts de restaurant / MAF Sommellerie / MAF Primeurs / MAF Poissonnier / Pressing).

Bonne fin de journée.

JPL

8^{ème} Mondial du Pain Le vainqueur est le Japon ! La France remporte 3 Prix Spéciaux !

Organisé par Les Ambassadeurs du Pain. Les compétiteurs sont 10 duos internationaux composés d'un chef boulanger de plus de 25 ans et d'un commis de moins de 22 ans : Algérie, Belgique, Chili, Espagne, France, Ghana, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou. Le Mondial du Pain illustre la capacité de la profession à s'adapter aux exigences actuelles de la consommation et à répondre aux attentes du consommateur. Le boulanger intègre désormais les notions de valeurs nutritionnelles et gastronomiques dans ses créations de pains.

- **Vainqueur : Le Japon**
- **2^{ème} place : L'Espagne**
- **3^{ème} place : L'Italie**
- **4^{ème} place : Les Pays-Bas**
- **5^{ème} place : La France**
- **6^{ème} place : La Belgique**

Prix Spéciaux / La France remporte 3 Prix Spéciaux

- **Prix Spécial Commis**
- **Prix Spécial Snacking**
- **Prix Spécial Nutrition**

- **Le Prix Spécial Bio Respectus Panis est attribué au Japon**
- **Le Prix Spécial Viennoiserie est décerné à l'Italie**
- **Le Prix Spécial Pièce Artistique revient à l'Espagne**

Le Trophée Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur, le vainqueur à 16,5 ans !

C'est un tout jeune habitant du Grand Fougeray (35), Joseppé Guiheux, élève âgé de 16 ans et demi, du lycée Professionnel Jean Guéhénno de Vannes (56), qui vient de remporter hier le 18 octobre le Trophée Cook'n Cœur organisé par l'Académie culinaire de France dans le cadre du salon Serbotel, le salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration, qui se tient à Nantes du 17 au 20 octobre.

Joseppé Guiheux fait ses études à Vannes et est originaire de Grand Fougeray en Ille-et-Vilaine. Joseppé Guiheux était en binôme avec la Cheffe Sophie Reignier. Elise Letowski, détentrice d'un CAP cuisine obtenu en juillet dernier dans l'académie de Nantes et originaire d'Angers est arrivée en 2^{ème} position. Elle devance Matthias Gabard (3^{ème}) qui exerce quant à lui ses talents au restaurant L'Auberge au Puy du Fou en Vendée.

L'Académie Culinaire de France, la plus ancienne association de chefs fondée en 1883, sous l'impulsion de son Président, Fabrice Prochasson (MOF 1996) et dans le cadre de son programme d'actions pour promouvoir la cuisine française, s'associe une nouvelle fois à **Serbotel** pour **co-organiser** l'édition 2021 de **Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur**. Les six trinômes composés d'un **chef talentueux**, d'un **jeune chef en formation** et d'une **personnalité publique** (journaliste, institutionnel...), cuisineront donc devant le public de Serbotel un plat et un dessert, à partir d'un **panier de produits de saison originaires du département de chaque équipe**. Le chef se distinguera par le port de gants blancs et son coaching sera uniquement verbal. Un **défi gastronomique convivial, inédit, créatif et solidaire** entre professionnels et passionnés qui sera l'occasion de valoriser les jeunes talents, de partager les savoir-faire, les patrimoines culinaires locaux dans une démarche de cuisine éco-engagée et responsable, le tout au profit d'une bonne cause. C'est année Les Restos du Cœur était à l'honneur et Romain Colucci, fils de Coluche, a fait partie de la bataille culinaire.

13ème Trophée National de la Restauration collective autogérée

Organisé par l'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44 - 49 - 85) & SERBOTEL. Les compétiteurs sont des Chefs de restauration collective autogérée quelque soit le secteur : scolaire, santé, entreprises, social... Président du Jury Jean-Yves Guého, Chef* de L'Atlantide 1874 (Nantes). Le concours se déroule par équipe de deux : deux personnes du même établissement ou du même groupement d'établissement. Chaque équipe doit proposer un menu complet pour 5 personnes. Ils doivent préparer un menu de 4 prestations (rédigées sur les fiches techniques). Les candidats sont jugés sur l'originalité des menus, l'équilibre alimentaire (présences des 6 groupes d'aliments) et la qualité des produits utilisés. Un panier de produits est imposé pour la

composition du menu. Les candidats ont également la possibilité d'apporter 5 produits de leur choix en complément de ceux proposés.

- **Médaille d'Or : Emilie GROLLEAU – ROBIN et Nadège SERVANT du Collège Jacques Prévert de Moncoutant sur Sèvres (79)**
- **Médaille d'Argent : Laurent PENEAUD et Bernard CHABINEAU Lycée Jean Hyppolyte de Jonzac (17)**
- **Médaille de Bronze : Christophe MORAND et Thierry PHILIPPE du CROUS DE LYON (69)**

Laurent PENEAUD et Bernard CHABINEAU ont par ailleurs reçu le Trophée Hygiène ACEHF

Concours départemental CAP Boucher deuxième année

Organisé par Le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique

Les compétiteurs sont les Jeunes en 2ème année de CAP Boucher

- **Vainqueur : Hugo Lefort (Héric)**
- **Deuxième place : Titouan Viaud (Savenay)**
- **Troisième place : Johann Gastineau (Courssay)**

Concours Mention complémentaire Traiteur / URMA

Organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

Les compétiteurs sont des Apprentis en Mention Complémentaire Traiteur à l'URMA 44

- **Vainqueur : Alexis Etienne / Enzo Picard Turpin (Nantes)**
- **Deuxième place : Emilie Pecot / Florentin Rochedreux**
- **Troisième place : Ethan Roy (Sainte Pazanne) / Illian Pivard(Bécon-les-Granits)**