



Communiqué de Presse

Paris, le 11 septembre 2023

Annnonce des 6 finalistes et du jury du 6^{ème} Challenge Culinaire du Président de la République

Le Challenge Culinaire du Président de la République est ouvert à tout (e) professionnel (le) âgé (e) de 23 ans minimum, issu (e) de la restauration commerciale, collective ou administrative

Il rend hommage aux fonctions du Président de la République Française.

Il se tiendra le 16 Octobre 2023 à Ferrandi Paris.

Chaque candidat doit proposer dans un dossier très soigné, sans nom (pour l'anonymat de sélection), une recette originale et créative (épreuve réalisée en 5h30)

1. D'un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « Le Maigre Soufflé»
 - Le Maigre sera à traiter en une pièce ou en deux filets avec une farce a soufflé libre (maigre 3-4 kg, plat de service libre)
 - Accompagné d'un jus ou d'une sauce «zéro déchets» servit à part (A réaliser à base des éléments existants dans votre panier)
 - La première garniture individuelle (8 pièces) à base d'huitres, servie sur le plat
 - La deuxième garniture individuelle (8 pièces) à base de champignons, servie sur le plat
 - La garniture principale «la timbale de polenta aux fruits de mer» , pour 8 personnes servie à part. (plat de service libre) Diamètre du moule environ 12 cm et 7 cm de hauteur.
- D'un vin français (vin non fourni par l'organisation) accompagné d'un explicatif écrit à l'envoi du plat principal en accord avec « Le Maigre ». Celui-ci sera servi (selon les consignes du candidat), dégusté et noté par des sommeliers professionnels.

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



- D'un dessert à l'assiette pour 8 personnes sur le thème Riz au Lait façon « île flottante » aux agrumes accompagné d'une crème ou d'une sauce libre en saucière (assiettes libres), Décor libre
- Fournir un mémoire relié, dactylographié, harmonieux et imagé d'un minimum de 3000 mots sur le Président de jury du 5^{ème} CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE M.O.F. **Monsieur Christophe Bacquié**

Les Finalistes sont :

- Mr Wouter Tits- Restaurant Granite à Paris
- Mme Camille Brouillard- Restaurant l'huitrier Pie à St Emilion
- Mr Damien Merle- Ministère des Affaires Etrangères à Paris
- Mr Thomas Roux- Hôtel Martinez à Cannes
- Mme Clara Copin- Lycée professionnel François Camel à St Giron
- Mr Cyril Marchand- Restaurant Lois Bée à Ardon



Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610







Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



Les candidats seront notés par un jury des plus prestigieux composés de 24 Meilleurs Ouvriers de France, et présidé par Georges Blanc – Un des Meilleurs Ouvriers de France Honoris Causa



Le jury sera composé de :

-  Laëtitia Gaborit – MOF 2007
-  Christelle Lohro – MOF 2019
-  Bernard Mure-Ravaud-MOF 2007
-  Christophe Raoux – MOF 2015
-  Jean-François Girardin – MOF 1993
-  Gabriel Biscay-MOF 1982

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



- Benoit Nicolas – MOF 2015
- Virginie Basselot – MOF 2015
- Frédéric Simonin – MOF 2018
- Eric Briffard – MOF 1994
- Chantal Wittmann – MOF 2011
- Denis Verneau – MOF 2015
- Julien Roucheteau – MOF 2015
- Emmanuel Renaut – MOF 2004
- Mathieu Viannay – MOF 2004
- Pascal Grière – MOF 2004
- Eric Robert – MOF 2000
- Lionel Lallement – MOF 1991
- Nicolas Bernardé – MOF 2004
- Philippe Urraca – MOF 1993
- Christophe Bacquié – MOF 2004
- Guy Krenzer – MOF 1988 et 1996
- Philippe Girardon – MOF 1997

A propos des Cuisiniers de la République Française :

L'association Les Cuisiniers de la République française a été créée en 2011 à l'initiative de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée et Président de l'association à cette époque, sous le haut patronage du président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture. L'association regroupe les chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries qui officient dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger. Elle est co-présidée depuis le 1^{er} janvier 2023 par Romain Besseron – Chef des Cuisines de l'Hôtel de Matignon et Thierry Charrier – Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères.

Valéry Giscard d'Estaing, Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron bénéficient du statut réservé aux présidents de la République et sont membres d'honneur exceptionnels de l'association. L'Association a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier. Les membres peuvent être sollicités par les ambassades ou les instituts français pour intervenir lors de repas de prestige ou dans des écoles, ou sur des causes et événements caritatifs.

À travers les concours culinaires qu'elle organise, l'association et ses membres s'assurent de la transmission d'un héritage culinaire tout en découvrant les talents de demain.

[Plus d'informations : les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)

Contact Communication :

Cuisiniers.rf@gmail.com

Marie Sauce Conseils : sauce.marie@gmail.com

Les Cuisiniers de la République Française

Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr