



"C" COMME CUISINIER...

Chers (es) Amis (ie)

Nous avons le plaisir de vous adresser le 1er numéro de notre newsletter "C L'Info", newsletter bi-annuelle sur la vie et les actions de notre association.

Ce premier numéro, retrace les actions accomplies depuis notre nomination à la Présidence des Cuisiniers de la République Française le 1er janvier dernier.

Nous tenons à vous remercier de votre confiance, ainsi que Guillaume Gomez, fondateur de notre institution, notre Président d'Honneur. C'est ensemble que nous pouvons aller encore plus loin. Notre association rayonne en France et à l'international.

Les valeurs que nous véhiculons telles que l'excellence à la Française, la transmission, l'entraide et la fraternité, ne sont plus à prouver et Les Cuisiniers de la République Française fait partie intégrante du paysage de la gastronomie française.

Romain Besson

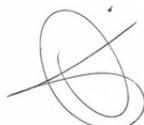


En quelques mois, nous avons souhaiter accomplir avec et pour vous des événements de haute volée tels que le Trophée Marcel Le Servot ou prochainement le Challenge Culinaire du Président de la République. Nous souhaitons également être au plus près de vous et répondre à vos attentes avec entre autres le développement de notre/votre communication.

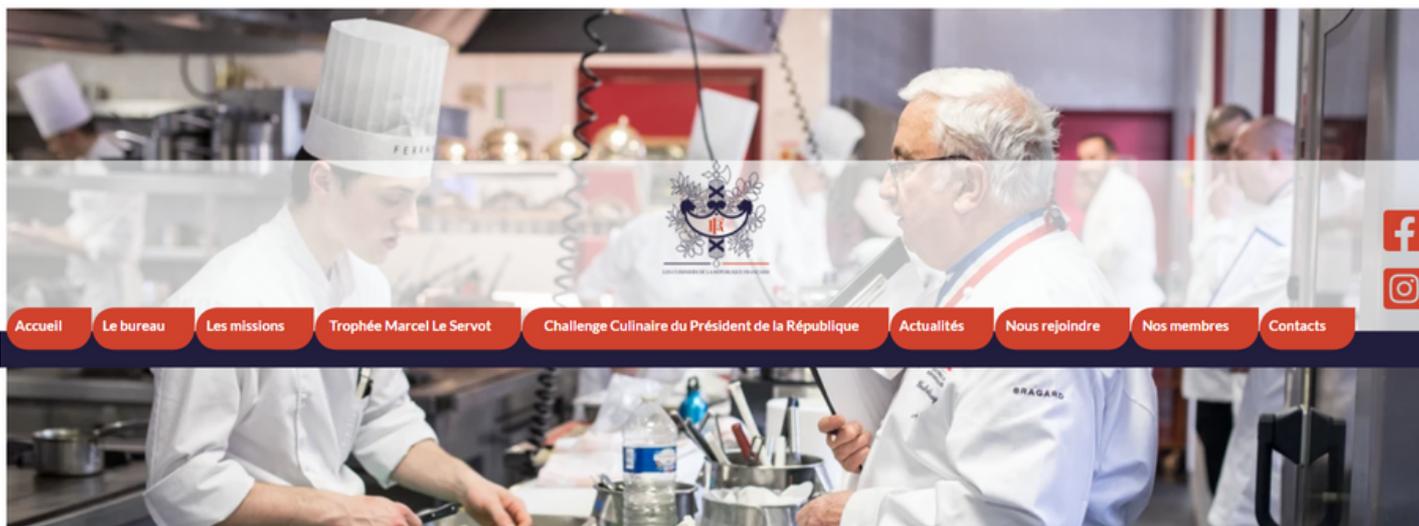
Nous avons également entretenu des liens étroits avec nos partenaires historiques et de nouveaux qui nous rejoignent et soutiennent nos missions.

Cet outil est le votre, nous espérons y découvrir vos actualités, que nous attendons nombreuses.

Thierry Charrier



C OMMUNICATION



Depuis janvier 2023, nous avons pris la décision de revoir notre communication. Nouveau logo, refonte du site internet, réseaux sociaux, newsletter, communication auprès des médias sur nos actions. Ces outils et ces actions sont utiles au rayonnement de notre association.

NOUVEAU LOGO



SITE INTERNET

Refonte du site internet avec les rubriques suivantes :
Accueil - Bureau - Missions de l'association - Trophée Marcel Le Servot - Challenge Culinaire du Président de la République - Actualités - Nous rejoindre - Nos membres

RESEAUX SOCIAUX

Une nouvelle page officielle des Cuisiniers de la République Française a été mise en place. N'hésitez pas à l'identifier dans vos posts.

Ce nouveau logo sera brodé sur les futures vestes que vous commanderez auprès de notre partenaire Bragard.

Pour toutes utilisations du logo, il conviendra que vous en fassiez la demande préalable auprès du bureau de l'association.

SUIVEZ-NOUS



C ONCOURS

Retour sur le 6ème Trophée Marcel Le Servot

Créé en 2012, Le Trophée Marcel Le Servot est réservé aux jeunes cuisiniers en formation. Il rend hommage à Marcel Le Servot, grand Chef formateur qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984.

La 6ème édition du Trophée Marcel Le Servot, s'est tenue le 20 mars 2023 à Ferrandi Paris, suivie de la cérémonie de remise des prix et d'un somptueux coquetel dans les salons du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, en présence de nombreux professionnels de métiers de bouche, médias et partenaires.



Podium.

-  1ere Place : Lisa Sterckeman du Lycée Hôtelier du Touquet
-  2eme place : Paul Quantin du Lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges
-  3eme place : Maxence Couvez du Lycée Jesse de Forest Avesne sur Helpe

C ONCOURS

Jury

Présidente du jury : **Andrée Rosier** Un des Meilleurs Ouvriers de France - restaurant Les Rosiers à Biarritz.

- Jean-Paul Bostoën – MOF 2011
- Christophe Raoux – MOF 2015
- Frédéric Simonin -MOF 2018
- Benoit Nicolas -MOF 2015
- Patrick Juhel – MOF 2000
- Gabriel Biscay -MOF 1982
- Arnaud Nicolas – MOF 2003
- Pierre Caillet – MOF 2011
- Tom Meyer -MOF 2022
- Jérôme Schilling – MOF 2022
- Stéphane Buron – MOF 2004
- Fabrice Desvignes – MOF 2015 et Bocuse d'Or 2007
- Pascal Niau -MOF 1979
- Philippe Girardon – MOF 1997
- Guy Krenzer – MOF 1988 et 1996
- Nicolas Bernardé : MOF 2004
- Lionel Lallement : MOF 1989
- Philippe Urraca – MOF 1993
- Laurent Delarbre – MOF 2004
- Jean-Marc TACHET – MOF 1993



Rappel du thème

Lors de la finale les candidats les candidats devaient réaliser en 4h00 une recette originale et créative sur le thème « **Le Koulibiac de Saumon** » pour le plat et « **La version 2023 de la Poire Belle Hélène** » pour le dessert :

Plat principal pour 8 personnes, recette sur le Koulibiac de Saumon ainsi qu'une sauce Maltaise (servie en saucière). Tous les marqueurs du Koulibiac doivent être identifiables. 8 garnitures individuelles à base d'asperge verte servies sur le plat. 1 garniture servie pour 8 personnes : une Pomme Anna en une seule pièce servie à part

Dessert pour 8 personnes à l'assiette, recette La version 2023 de la Poire Belle Hélène en conservant les fondamentaux



C L'ACTU



LA MER À TABLE SAVEURS DE SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON

La mer à table - Saveurs de Saint-Pierre-et-Miquelon", c'est un livre de 50 recettes dédiées aux produits de la mer, inspirées par l'air iodé et brumeux de l'archipel de Saint-Pierre-et-Miquelon, créées par Philippe Pupier, membre des Cuisiniers de la République.

LANDRY DESLOGES LAUREAT DU 3ÈME TROPHÉE DES LÉOPARDS

Landry Desloges, chef de cuisine au Sénat, remporte la 1ère place du Trophée des Léopards, en catégorie professionnels. Le Trophée des Léopards s'est tenu les 31 mai & 1er juin à l'Abbaye aux Dames à Caen. Il succède à un autre Cuisinier de la République Miguel SANCHES chef à la Préfecture de Caen..



FRANCINE GHIELMI

Remise des plaques Michelin en Alsace et accompagnement de 2 élèves pour le concours "Décroches ton étoile"



ROMAIN BESSERON

Notre Co-Président Romain Besson, Jury à l'examen bac professionnel cuisine au campus sainte-Catherine du Mans..



MICKAËL MOURAGNON

Mickaël Mouragnon jury au Lycée Hotelier de Guyancourt.



GUILLAUME GOMEZ

Guillaume Gomez Président d'Honneur de notre association avec le chef du Préfet des Pyrénées orientales Jean Louis Ricart et le chef Franck Bessi, chef du Consulat de France à Hong Kong, tous deux Cuisiniers de la République Française



MICKAËL CARIDROIT, EMELINE LOCOQ ET CYRIL CHAUVIN

Jury pour les CAP Chocolatiers Confiseurs. Transmettre et entourer la jeune génération fait partie des valeurs et des actions des Cuisiniers de la République Française.



Les Cuisiniers de la République Française partenaire du Village International de la Gastronomie Rdv du 7 au 10 septembre - Espace Associations - aux pieds de la Tour Eiffel





DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

CONCOURS

16 octobre 2023



Jury



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 se tiendra le 16 Octobre prochain à Ferrandi Paris en présence de 23 Meilleurs Ouvriers de France et sous la Présidence du Jury par Georges Blanc, Chef ******* étoiles et Un des Meilleurs Ouvriers de France Honoris Causa.

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»

o Le Maigre sera à traiter en une pièce ou en deux filets avec une farce à soufflé libre (maigre 3-4 kg, plat de service libre)

o Accompagné d'un jus ou d'une sauce «zéro déchet» servie à part (A réaliser à base des éléments existants dans le panier)

o La première garniture individuelle (8 pièces) à base d'huîtres, servie sur le plat

o La deuxième garniture individuelle (8 pièces) à base de champignons, servie sur le plat

o La garniture principale «la timbale de polenta aux fruits de mer» (8 pièces), 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.

· **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 5ème CHALLENGE CULINAIRE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE M.O.F. Monsieur Christophe Bacqué

C À NOTER

SAMEDI 18 NOVEMBRE 2023

Assemblées Générales Extraordinaire et Ordinaire

Le lieu vous sera communiqué prochainement



N OS PARTENAIRES



V OS C ONTACTS



Présidents : Romain Besson et Thierry Charrier
Secrétaire Général : Antoine Caribaux
Secrétaire Adjoint : Michael Caridroit
Responsables des Concours :
Lionel Veillet et Cédric Chabaudie

cuisiniers.rf@gmail.com

