

Le 8ème Trophée Marcel Le Servot



LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La 8ème édition du Trophée Marcel LE SERVOT
se déroulera le lundi 30 Mars 2026 à Paris à l'Ecole Supérieur de Cuisine Française FERRANDI
et sera présidé par la chef Gabriel Biscay M.O.F.
Chaque candidat doit proposer une recette originale
et créative sur le thème
« Longe de Porc Farcie en croûte dorée » pour le plat
et « Soufflé chaud au chocolat façon forêt noire » pour le dessert.

Plat principal pour 8 personnes,
recette sur La longe de porc farcie en croûte dorée sauce diable (servi en saucière)

VOIR REGLEMENT (cf. article 2)

8 garnitures individuelles

Pomme de terre fondante garnie maraichère servis sur le plat

Une garniture servie pour 8 personnes

Tatin d'endives en une seule pièce servie à part

Dessert pour 8 personnes à l'assiette,
recette Soufflé chaud au chocolat façon forêt noire en conservant les fondamentaux

VOIR REGLEMENT (cf. article 2)

ATTENTION

La truffe, le caviar, le foie gras, la feuille d'or
et les fonds de sauce sont interdits