



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DÉBUT DES INSCRIPTIONS POUR LE TROPHÉE MARCEL LE SERVOT 2018

La 4ème édition du Trophée Marcel Le Servot se tiendra le 25 juin 2018 à l'Ecole Française de Gastronomie Grégoire Ferrandi, à Paris. Cette année encore, 6 jeunes chefs en formation auront l'occasion d'exposer leurs talents lors de ce concours, organisé par l'Association des Cuisiniers de la République Française, présidée par Guillaume Gomez, en partenariat avec METRO Cash & Carry. Le jury sera présidé par le chef Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France, et composé de professionnels prestigieux, tous Meilleurs Ouvriers de France.

Les inscriptions sont ouvertes aux jeunes étudiants, âgés de moins de 23 ans le jour du concours, de tous les lycées hôteliers de France métropolitaine niveau BAC PRO ou BTS. Ils ont jusqu'au **15 mars 2018** pour adresser leur candidature. Seul un candidat par lycée pourra se présenter à la sélection.

Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative, un plat chaud pour 8 personnes, avec cette année pour thème le **Lieu Jaune**. Il devra être servi entier (sans la tête) et farcie (ballotine, savarin...). Il devra être accompagné d'un **beurre blanc** ou dérivé et de **deux garnitures** : la première, imposée, servie à part, est un **Bayaldi** en une pièce pour 8 personnes, la seconde, individuelle, libre et à base de féculent est au choix du candidat et à disposer sur le plat de poisson. La truffe, le caviar, la feuille d'or et les fonds de sauce sont strictement interdits. Les candidats devront également présenter en dessert revisité, un **Moka** avec pour éléments imposés la génoise et le café à dresser individuellement à l'assiette pour 8 convives.

La sélection des dossiers se fera par un jury de cuisiniers de renom et selon cinq critères : le respect du thème et de la saison, le respect de la matière première, le respect du règlement, l'innovation et l'originalité, la qualité de présentation du dossier. Les candidats sélectionnés se verront remettre quatre paniers garnis, offerts par METRO Cash & Carry: trois pour les entraînements et un pour le jour du concours.

L'établissement gagnant remportera un **chèque de 1 500 €** et le candidat un **stage d'une semaine dans l'une des prestigieuses cuisines de l'Etat** (Elysée, Matignon, Sénat,...) ainsi que d'autres récompenses offertes par les partenaires de ce concours.



Alexis Bisson, vainqueur du Trophée Marcel Le Servot en 2016 et Guillaume Gomez © Stéphane LAURE

Le dossier de candidature est disponible sur simple demande, par email à cuisiniers.fr@gmail.com ou par courrier à « Cuisiniers de la République Française » Service cuisine 55 rue de Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris. Prochainement téléchargeable sur le site internet www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr. Le dossier complet devra être renvoyé, relié et dactylographié, par courrier à la même adresse avant le 15 mars 2018 (cachet de la poste faisant foi).

« L'école des concours est formatrice et encourageante, alors lancez-vous. » Guillaume Gomez, Président de l'Association des Cuisiniers de la République Française et Co-Président d'Euro-Toques France



BRAGARD

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
DUVAL
LÉROY



Degrenne
Paris
Créateur d'innovations portables



BUREAU DE PRESSE AGROALIMENTAIRE
Contact presse : Anne-Frédérique Gallet, remplacement congé maternité de Maéva Ghandour
maeva@bureaudepresseagro.com • tél. 02 99 36 24 07