



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

6 JEUNES CHEFS EN FORMATION SÉLECTIONNÉS POUR PARTICIPER AU 4^{ÈME} TROPHÉE MARCEL LE SERVOT

Le jury, avec à sa tête **Guillaume Gomez**, s'est réuni à l'Élysée pour étudier les nombreuses candidatures reçues pour participer à la 4^e édition du Trophée Marcel Le Servot, organisé par l'Association des Cuisiniers de la République française. Six candidats ont été sélectionnés pour participer à cette grande finale, le 25 juin prochain, qui se déroulera à l'École Française de Gastronomie Grégoire Ferrandi à Paris, en partenariat avec **METRO Cash & Carry**. Le jury, présidé par le chef Meilleur Ouvrier de France **Philippe Etchebest**, sera composé de professionnels prestigieux, également tous Meilleurs Ouvriers de France.

Les candidats avaient jusqu'au 15 mars pour envoyer leur participation. Chaque dossier de candidature présentait une recette, pour 8 personnes, sur le thème imposé du **Lieu jaune**, accompagnée d'un **beurre blanc** ou d'une **sauce dérivée**, et de **deux garnitures** : l'une, imposée, est un **Bayaldi de légumes**, à servir à part, en une pièce, pour 8 personnes. La seconde, au libre choix du candidat, individuelle et composée de féculents, est à disposer sur le plat de poisson. Ils ont également proposé un dessert individuel revisitant le **Moka**, pour 8 personnes, avec pour éléments imposés la génoise et le café.

Après une longue délibération, aux côtés de **Guillaume Gomez**, MOF et président-fondateur de l'Association des Cuisiniers de la République Française, les membres du jury se sont mis d'accord pour désigner les six candidats qui concourront à la grande finale, le 25 juin prochain. Les dossiers reçus ayant été étudiés sur la base de l'anonymat, le hasard a permis au CEFPPA Adrien Zeller d'être représenté par deux candidats :

- **Paul DUMEZ**, du Lycée des métiers VAUBAN, à Auxerre (89)
- **Morgan LUCHINI**, du Pôle Universitaire de Gastronomie de Gennevilliers (92)
- **Antoine MACK**, du CEFPPA Adrien Zeller, à Illkirch-Graffenstaden (67)
- **Gabriele RACON**, du CEFPPA Adrien Zeller, à Illkirch-Graffenstaden (67)
- **Victor ROBIN**, de l'École Supérieure de Gastronomie Grégoire Ferrandi, à Jouy en Josas (78)
- **Charlotte VAYRON**, du Lycée Jean Drouant, à Paris (17^e)

Par ailleurs, en cas de désistement, deux suppléants ont été désignés :

- **Denis AGOVI**, du lycée Jean Capelle de Bergerac (24)
- **Quentin CHRETIEN**, du CFAIE de Val de Reuil (27)

Ce concours était ouvert à tous les jeunes, âgés au maximum de 23 ans le jour de la finale, des lycées hôteliers de France métropolitaine, étudiants de niveau BAC PRO ou BTS. Les finalistes seront jugés le jour J par un jury d'exception composé de 20 Meilleurs Ouvriers de France.

Les 6 candidats retenus vont recevoir deux paniers de produits offerts par **METRO Cash & Carry**, afin de s'entraîner pour la grande finale du 25 juin.

La remise des prix se fera le soir même au Palais de l'Élysée. L'établissement gagnant recevra un **chèque de 1500 €**, ainsi qu'un **vase de Sèvres**. L'élève, quant à lui, bénéficiera d'un **stage d'une semaine dans l'une des prestigieuses cuisines de l'État**, ainsi que diverses récompenses. Tous les candidats finalistes seront remerciés par de nombreux lots.

Que le meilleur gagne !

