

Paris, le 25 juin 2018



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Un grand bravo à Victor Robin qui remporte la 4^e édition du Trophée Marcel Le Servot !

Organisé par l'Association des Cuisiniers de la République Française, le Trophée Marcel Le Servot se déroulait ce lundi 25 juin, à Ferrandi Paris, en partenariat avec METRO Cash & Carry. C'est Victor Robin, jeune chef de 20 ans, en formation à Ferrandi Jouy en Josas, qui s'est vu octroyer la première place du concours. Il a été récompensé par Guillaume Gomez, lors de la remise des prix, qui se déroulait en fin de journée à l'Hôtel Marigny de l'Elysée.

Le Trophée Marcel Le Servot, initié en 2010 par l'Association Les Cuisiniers de la République Française met à l'honneur les jeunes cuisiniers en formation. Il était présidé cette année par **Philippe Etchebest**, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, qui a reçu à cette occasion la médaille d'or des Cuisiniers de la République Française des mains de Guillaume Gomez, entouré des vingt MOF qui composaient le jury du concours.



Médaille d'or remise à Philippe Etchebest



Les membres du jury et le directeur de l'école Ferrandi Paris

© Stéphane LAURE

Victor Robin, le grand vainqueur de cette 4^e édition, s'est vu remettre un magnifique Trophée et son établissement, un chèque de 1500 € et un vase de Sèvres, remis par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée et Président de l'Association des Cuisiniers de la République Française.

5 autres candidats, représentant 4 établissements différents, étaient également en lisse dont :

- **Le 2^e finaliste** : **Antoine Mack** du CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden
- **Le 3^e finaliste** : **Gabriele Rascona** du CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden

Le talentueux **Victor Robin** a su faire la différence en proposant :

En plat : un lieu jaune, cœur tomate et arlequin de légumes nouveaux, croustilles de Demoiselle, Tonnelet de couteaux en persillade sur sa pomme d'arphin, Bayaldi de légumes et beurre rouge, le tout pour 8 personnes et présenté sur un joli plat de service aux vingt MOF qui composaient le jury.

En dessert : un moka revisité



Contact presse : Maéva Ghandour | maeva@agence-bpa.com | tél. 02 99 36 24 07
AGENCE BPA • www.bureaudepresseagro.com



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

« Après avoir passé un bac général en Mayenne, j'ai choisi de faire une remise à niveau, afin d'intégrer un BTS à Ferrandi sur le campus de Jouy en Josas. Je suis actuellement en alternance au restaurant L'Orangerie de L'Hôtel Georges V. Cela fait un mois et demi que je m'entraîne à l'école. Je suis très fier du travail réalisé aujourd'hui avec mon commis, nous avons formé un bon duo. C'est ce qui m'a permis de décrocher ce prix » témoigne **Victor Robin**.

Clémence Lafleur de Ferrandi Paris a également été récompensée et a reçu le prix du meilleur commis. Elle gagne un stage d'une semaine dans les cuisines de l'Elysée, aux côtés de Guillaume Gomez et de sa brigade.

Le Trophée Marcel Le Servot est le deuxième concours né à l'initiative de l'Association Les Cuisiniers de la République Française, présidée par Guillaume Gomez, chef à l'Elysée. Cet événement culinaire rend hommage au Chef Marcel Le Servot, qui dirigea avec talent les cuisines de l'Elysée de 1968 à 1984.



© Stéphane LAURE

Victor Robin et son Trophée



Moka revisité de Victor Robin



Plat du gagnant, Victor Robin

© Stéphane LAURE



Remise du chèque de 1500 € au directeur de l'école Ferrandi Paris



Philippe Etchebest, Victor Robin et Guillaume Gomez

© Stéphane LAURE

Jury Trophée Marcel Le Servot

Jury Cuisine			Jury Dessert			Jury Plat		
Biscay	Gabriel	cuisine	Delarbre	Laurent	dessert	Basselot	Virginie	plat
Dubois	Jérôme	cuisine	Fresson	Franck	dessert	Bostoën	Jean-Paul	plat
Griere	Pascal	cuisine	Girardon	Philippe	dessert	Briffard	Eric	plat
Henrio	Jacques	cuisine	Poyac	Gilles	dessert	Buron	Stéphane	plat
Juhel	Patrick	cuisine	Prochasson	Fabrice	dessert	Girardin	Jean-François	plat
Raoux	Christophe	cuisine	Tabourdiau	Emile	dessert	Leroy	Franck	plat
Gomez	Guillaume	Président	Urraca	Philippe	dessert	Mille	Philippe	plat

Philippe ETCHEBEST / Président du Jury



Contact presse : Maéva Ghandour | maeva@agence-bpa.com | tél. 02 99 36 24 07
 AGENCE BPA • www.bureaudepresseagro.com