



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

L'ÉQUIPE DE FRANCE MILITAIRE DE CUISINE REMPORTE LE 44^e CONCOURS CULINAIRE MILITAIRE INTERNATIONAL DE FORT LEE

Du 6 au 14 mars se déroulaient les épreuves du concours culinaire militaire, à Fort Lee, en Virginie, aux Etats-Unis. L'équipe de France militaire de cuisine, qui concourait parmi 22 équipes internationales participantes, remporte pour la première fois le titre de champion du monde, devant la Grande Bretagne, les USA et le Canada, avec pas moins de 15 médailles récoltées sur 15 épreuves.

Cette belle victoire nationale n'est pas le fruit du hasard. Depuis maintenant 6 ans, le commissariat des armées de France organise le Trident d'Or. Une compétition qui a pour but de valoriser le savoir-faire des cuisiniers du Ministère des armées. Tous les deux ans, elle permet de faire rayonner les membres de la communauté RHL (Restauration - Hôtellerie - Loisirs) et de repérer les meilleurs cuisiniers qui œuvrent dans les institutions de l'armée française.

Ce sont les Trident d'Or et d'argent 2017, qui constituaient l'équipe de France militaire de cuisine pour le concours de Fort Lee cette année :

ELLE ÉTAIT COMPOSÉE DE 4 CHEFS CUISINIERS (2 CIVILS ET 2 MILITAIRES) :

- **Thierry Roussel**, cuisinier à la Résidence du Gouverneur militaire de Lyon (Trident d'Or 2017)
- **Caporal-Chef Thibault Chagnard**, affecté au restaurant de la base aérienne 942 Lyon Mont-Verdun, GSBdD de Lyon (Trident d'Or 2017)
- **Guillaume Marquet**, cuisinier au restaurant Abboville, GSBdD de Poitiers-Saint-Maixent (Trident d'argent 2017)
- **Caporal-Chef Guillaume Flament**, affecté au restaurant de Frère, GSBdD de Lille (Trident d'argent 2017)



G. Flament, G. Marquet, G. Gomez, T. Roussel, T. Chagnard

Suite au Trident d'Or 2017, dont Guillaume Gomez était le parrain, ils ont été tous les quatre accueillis dans les cuisines du Palais de l'Elysée, encadrés par Cédric Chabaudie et Lionel Veillet, en charge du comité des concours de l'Association des Cuisiniers de la République Française, pour suivre un stage d'entraînement intensif, en vue du concours culinaire militaire de Fort Lee.

Un entraînement digne des plus grands, qui a porté ses fruits ! Les 4 champions qui ont récoltés 6 médailles d'or, 8 médailles d'argent et 1 médaille de bronze, étaient coachés durant toute leur préparation et le jour J par l'Adjudant-Chef **Grégory Sallé** et l'Adjudant-Chef **Julien Dubois**, affectés au Centre Expert de la Restauration InterArmées CERIA de Lyon. **Malika Yousfi**, également affectée au Centre Expert de Lyon, était quant à elle leur traductrice.

Le 5 juin prochain aura lieu la finale du Trident d'Or 2019, à l'Institut Paul Bocuse d'Ecully. Les gagnants seront les nouveaux représentants de la France à la 45^e éditions du concours culinaire militaire international, qui aura lieu en 2021 !

Paris, le 20 mars 2019



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

L'ÉQUIPE DE FRANCE MILITAIRE DE CUISINE REMPORTE LE 44^e CONCOURS CULINAIRE MILITAIRE INTERNATIONAL DE FORT LEE

