



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le Président Emmanuel Macron remet le vase de Sèvres à Paul Cabayé, grand vainqueur de la 5^e édition du Challenge Culinaire !

C'est ce lundi 24 juin, que se déroulait la grande finale du Challenge Culinaire du Président de la République. Elle a eu lieu à huit clos, dans les cuisines de FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie, en partenariat avec METRO France. Ce prestigieux concours, organisé par l'association des Cuisiniers de la République Française et présidé par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée, est remporté cette année par le talentueux Paul Cabayé, Chef de partie à L'Hôtel de ville de Crissier, en Suisse. Le jury exclusivement composé de MOF, était présidé cette année par Christophe Bacquié, Chef MOF de l'Hôtel-Restaurant 3 étoiles « Le Castelet » (83).

Les 6 candidats en compétition avaient 5h30 pour réaliser une recette originale sur la thématique de « La Volaille fermière », avec 3 garnitures, dont l'une à base d'oignons et de girolles, l'autre libre et un soufflé de pomme de terre imposé. Le dessert présenté était quant à lui une déclinaison de « Chaud-Froid Chocolat ». Tous les produits ont été généreusement offerts par le partenaire de l'événement, METRO France.

Le jury, composé de 23 Meilleurs Ouvriers de France, a pu apprécier le niveau d'excellence des candidats. Après le calcul des notations, **Paul Cabayé** a été désigné comme grand vainqueur du Challenge Culinaire du Président de la République 2019.



© Stéphane Laure

A seulement 26 ans, ce jeune chef originaire des Ardennes, qui a fait ses classes au lycée hôtelier de Bazeilles (08), est fier de ramener ce beau Trophée à l'Hôtel de ville de Crissier, en Suisse. Il y travaille depuis juin 2017. Avant d'y officier en tant que chef de partie, Paul Cabayé a travaillé aux côtés de grands chefs, tels que Marc Veyrat ou bien encore Alexandre Couillon, au restaurant La Marine, doublement étoilé, à Noirmoutiers.

Il a su se démarquer et séduire un jury exigeant en apportant une touche singulière à ses recettes :

- **Mise en bouche** : Radis et herbes d'Ile-de-France
- **Plat** : Dôme de volaille farci aux abattis, sauce morille
- **Les 3 accompagnements** : Soufflé de pomme de terre, Petit pois carotte, Girolles et oignons
- **Dessert** : Merveilleux au chocolat, composé d'une meringue française, d'un glaçage tendre au Guanaja, d'une mousse au chocolat et d'une sauce citron vert.

Suite à cette journée riche en émotions, les candidats se sont rendus dans les salons privés du Palais de l'Élysée, pour la cérémonie de remise des prix, où étaient conviées près de 400 personnes. Monsieur **Jean-Baptiste Lemoyne**, secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères a pris la parole pour saluer le travail des cuisiniers de la République, qui contribuent au rayonnement de la France à l'international. Paul Cabayé s'est vu ensuite remettre le vase de Sèvres des mains de Monsieur **le Président Emmanuel Macron**, en personne.

Le vainqueur a également reçu un chèque de 10 000 € offert par le partenaire METRO France, ainsi que de nombreux cadeaux proposés par Guy Degrenne, Bragard, les champagnes Duval Leroy et la société E-pack Hygiène, leader des solutions numériques en matière de traçabilité et normes d'hygiène en France.

Cette soirée a par ailleurs été l'occasion pour Guillaume Gomez, Président de l'Association des Cuisiniers de la République française, de remettre la grande Médaille d'Or au chef et Président du jury, Christophe Bacquié et la Médaille d'Honneur de l'association des Cuisiniers de la République française à Guy Bœuf, Président de Bragard.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le Podium

Julien Guénée, adjoint chef exécutif à l'Automobile club de Paris, et **Clara Copin**, professeur de cuisine au LEP François Camel de Saint-Girons dans l'Ariège, se sont respectivement vus attribuer les 2e et 3e marches du podium.

Damien Merle a, quant à lui, reçu le prix du meilleur Mémoire Culinaire ayant pour sujet le Chef Eric Pras.

Enfin, le prix du meilleur commis a été attribué à **Théo Novelli**. Il remporte trois semaines de stage dans les cuisines de la République.

Rendez-vous dans 2 ans pour une nouvelle édition du Challenge Culinaire du Président de la République !

Retour en images



© Stéphane Laure



Mise en bouche



Plat



Dessert



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

L'Association des Cuisiniers de la République Française remercie l'ensemble du jury composé de 23 Meilleurs Ouvriers de France :

Présidents

Christophe BACQUIE
Guillaume GOMEZ

Jury Amuse-Bouche

Emmanuel RENAUT
Frédéric SIMONIN
Gilles POYAC
Philippe MILLE
Emile TABOURDIAU
Guy KRENZER

Jury Plat

Jean-François GIRARDIN
Jean-Paul BOSTOEN
Stéphane BURON
Julien ROUCHETEAU
Stéphane COLLET

Jury Dessert

Pascal NIAU
Gérard BELLOUET
Franck FRESSON
Philippe GIRARDON
Fabrice PROCHASSON

Jury Cuisine

Eric BRIFFARD
Gabriel BISCAY
Christophe RAOUX
Jérôme DUBOIS
Laurent DELARBRE