



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

TROPHÉE MARCEL LE SERVOT : LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES !

La 5e édition du Trophée Marcel Le Servot se tiendra le 22 juin 2020 à l'école Ferrandi Paris. Comme tous les deux ans, 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 et son Président, Guillaume Gomez, en partenariat avec METRO France. Le jury sera présidé cette année par une femme : Andrée ROSIER, Meilleur Ouvrier de France et Chef au Restaurant « Les Rosiers » à Biarritz. Il sera composé de professionnels prestigieux, tous Meilleurs Ouvriers de France.

Les inscriptions aux Trophée Marcel Le Servot sont ouvertes aux étudiants, âgés de moins de 23 ans le jour du concours, de tous les lycées hôteliers de France métropolitaine niveau BAC PRO ou BTS, hormis ceux venants de Ferrandi Paris, établissement partenaire de l'événement. Ils ont jusqu'au 31 mars 2020 pour adresser leur candidature. Seul un candidat par lycée pourra se présenter à la sélection.

Chaque candidat devra proposer un plat chaud original et créatif pour 8 personnes, avec pour thème cette année **la selle d'agneau farcie**. Ce plat devra être accompagné de 8 garnitures individuelles à base d'oignons et de pommes de terre, disposées sur le plat de service, et d'un gâteau d'aubergine servi à part, pour 8 personnes. La truffe, le caviar, la feuille d'or et les fonds de sauce sont strictement interdits.

Les candidats devront également présenter une recette de **Fraisier revisité**, en veillant à conserver les fondamentaux de ce célèbre dessert. Il sera 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 France** : trois pour les entraînements et un pour le jour du concours.

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. Le dossier complet devra être envoyé, relié et dactylographié, par courrier à la même adresse avant le 31 mars 2020 (cachet de la poste faisant foi).

Ce concours rend hommage à Marcel Le Servot, grand Chef formateur et homme de cœur qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984.

« 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.



Guillaume Gomez et Victor Robin, gagnant de la 4^e édition (2018)
© Stéphane Laure



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DES PARTENAIRES D'EXCEPTION

Si le Trophée Marcel Le Servot entame cette année sa 5^e édition et connaît le succès qu'on lui connaît c'est en partie grâce à ses partenaires, qui permettent à l'association de récompenser les participants à la hauteur de leur mérite, de les accueillir et les encadrer dans les meilleures conditions. Merci à Ferrandi Paris, METRO France, Degrenne Paris, Champagne Duval-Leroy, l'agence de communication la 5^e étape, Bragard, e-pack hygiène pour leur soutien.



BRAGARD



| e-pack
HYGIENE

