



LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## Communiqué de presse

Le 16 Octobre 2023



**6<sup>ème</sup> édition du Challenge Culinaire du Président de la République, et le lauréat est ....  
A l'issue d'une journée intense de compétition, le lauréat de la 6<sup>ème</sup> édition du  
Challenge Culinaire du Président de la République est enfin connu !**

Le Challenge Culinaire du Président de la République est ouvert à tout (e) professionnel (le)  
âgé (e) de 23 ans minimum, issu (e) de la restauration commerciale, collective ou administrative

*Il rend hommage aux fonctions du Président de la République Française.*

*Il est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Trophée Marcel Le Servot*

Organisé par l'Association Les Cuisiniers de la République Française, la finale du Trophée Marcel Le Servot a eu lieu le Lundi 16 Octobre 2023 à **FERRANDI PARIS**, suivie de la cérémonie de Remise de Prix à l'**Hôtel de Marigny Palais de L'Elysée** en présence d'un grand nombre de professionnels de métiers de bouche, institutionnels, partenaires et médias.

**Les Cuisiniers de la République Française**  
Association loi 1901 - n°W751207610  
Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France  
[les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)



**Après délibération, la lauréate est :**

Camille BROUILLARD du Restaurant l'huitrier Pie à St Emilion

**Podium :**

🥇 1ere Place : Camille BROUILLARD du Restaurant l'huitrier Pie à St Emilion

🥈 2eme place : Damien MERLE du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères

🥉 3eme place : Mr Wouter TITS du Restaurant Granite à Paris



✚ **Prix Spécial Guillaume Gomez du Meilleur Commis :** Coline CHATELIER de Ferrandi Paris.

✚ **Prix Spécial du Meilleur Mémoire :** Camille BROUILLARD du Restaurant l'huitrier Pie à St Emilion



**Les Cuisiniers de la République Française**  
**Association loi 1901 - n°W751207610**  
**Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France**  
**[les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**








Le prestigieux jury était composé de :

- **Président du Jury :**
-  Georges Blanc Un des Meilleurs Ouvriers de France Honoris Causa – Chef 3 étoiles
-  Laëtitia Gaborit – MOF 2007
-  Christelle Lohro – MOF 2019
-  Bernard Mure-Ravaud-MOF 2007
-  Christophe Raoux – MOF 2015
-  Jean-François Girardin – MOF 1993
-  Stéphane Buron – MOF 2004
-  Bernard Leprince – MOF 1997
-  Virginie Basselot – MOF 2015
-  Frédéric Simonin – MOF 2018
-  Eric Briffard – MOF 1994
-  Chantal Wittmann – MOF 2011
-  Denis Verneau – MOF 2015
-  Julien Roucheteau – MOF 2019
-  Emmanuel Renaut – MOF 2004
-  Mathieu Viannay – MOF 2004
-  Pascal Grière – MOF 2004
-  Eric Robert – MOF 2000
-  Lionel Lallement – MOF 1991

**Les Cuisiniers de la République Française**  
**Association loi 1901 - n°W751207610**  
**Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France**  
**[les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**



-  Nicolas Bernardé – MOF 2004
-  Philippe Urraca – MOF 1993
-  Christophe Bacquié – MOF 2004
-  Guy Krenzer – MOF 1988 et 1996
-  Philippe Girardon – MOF 1997

**Lors de la finale les candidats les candidats devaient proposer et présenter sur une épreuve de 5h30 :**

- **Un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « Le Maigre Soufflé »**
  - o Le Maigre traité en une pièce ou en deux filets avec une farce a soufflé libre (maigre 3-4 kg, plat de service libre)
  - o Accompagné d'un jus ou d'une sauce « zéro déchets» servi à part (réalisé à base des éléments existants dans leur panier)
  - o D'une première garniture individuelle (8 pièces) à base d'huitres, servie sur le plat
  - o D'une deuxième garniture individuelle (8 pièces) à base de champignons, servie sur le plat
  - o D'une garniture principale « la timbale de polenta aux fruits de mer » , pour 8 personnes servie à part. (plat de service libre)
- **Un vin français** (vin non fourni par l'organisation) accompagné d'un explicatif écrit à l'envoi du plat principal en accord avec « Le Maigre ». Celui-ci servi (selon les consignes du candidat), dégusté et noté par des sommeliers professionnels.
- **Un dessert à l'assiette** pour 8 personnes sur le thème Riz au Lait façon « île flottante » aux agrumes accompagné d'une crème ou d'une sauce libre en saucière (assiettes libres), Décor libre

De plus chaque candidat devait fournir un mémoire relié, dactylographié, harmonieux et imagé d'un minimum de 3000 mots sur le Président de jury du 5<sup>ème</sup> CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE M.O.F.  
Monsieur Christophe Bacquié

**Partenaires des Cuisiniers de la République Française :**

Les Halles Métro – Bragard – Ferrandi Paris – Champagne Duval Leroy – Matfer Bourgeat - Degrenne – e-pack hygiène – Maison Lejeune – Menu Forest - Spice

**Les Cuisiniers de la République Française**  
**Association loi 1901 - n°W751207610**  
**Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France**  
**[les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**



### **A propos des Cuisiniers de la République Française :**

*L'association Les Cuisiniers de la République française a été créée en 2011 à l'initiative de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée et Président de l'association à cette époque, sous le haut patronage du président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture. L'association regroupe les chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries qui officient dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger. Elle est co-présidée depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023 par Romain Besseron – Chef des Cuisines de l'Hôtel de Matignon et Thierry Charrier – Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères.*

*Valéry Giscard d'Estaing, Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron bénéficient du statut réservé aux présidents de la République et sont membres d'honneur exceptionnels de l'association. L'Association a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier. Les membres peuvent être sollicités par les ambassades ou les instituts français pour intervenir lors de repas de prestige ou dans des écoles, ou sur des causes et événements caritatifs. À travers les concours culinaires qu'elle organise, l'association et ses membres s'assurent de la transmission d'un héritage culinaire tout en découvrant les talents de demain*

**[Plus d'informations : les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**

**Contact Communication :**

Marie Sauce Conseils : [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)

[Cuisiniers.rf@gmail.com](mailto:Cuisiniers.rf@gmail.com)



**Les Cuisiniers de la République Française**

**Association loi 1901 - n°W751207610**

**Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France**

**[les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**