



Paris, le 25 Mai 2023

Communiqué de Presse
Appel à concours 6^{ème} édition du
Challenge Culinaire du Président de la République Française

Romain Besson, Thierry Charrier, co-présidents et le bureau des Cuisiniers de la République lancent la 6^{ème} édition du Challenge Culinaire du Président de la République, qui se tiendra à FERRANDI Paris, le 16 Octobre 2023.

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

Thème 6^{ème} Challenge Culinaire du Président de la République

Le jury composé de 24 Meilleurs Ouvriers de France sera présidé par Mr Georges Blanc Chef du restaurant 3 étoiles Georges Blanc.

Chaque candidat doit proposer dans un dossier très soigné, sans nom (pour l'anonymat de sélection), une recette originale et créative ((épreuve réalisée en 5h30)

- 0.** D'un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « Le Maigre Soufflé»
- Le Maigre sera à traiter en une pièce ou en deux filets avec une farce a soufflé libre (maigre 3-4 kg, plat de service libre)
 - Accompagné d'un jus ou d'une sauce «zéro déchets» servit à part (A réaliser à base des éléments existants dans votre panier)
 - La première garniture individuelle (8 pièces) à base d'huitres, servie sur le plat
 - La deuxième garniture individuelle (8 pièces) à base de champignons, servie sur le plat
 - La garniture principale «la timbale de polenta aux fruits de mer» (8 pièces), servie à part. (plat de service libre) Diamètre du moule environ 12 cm et 7 cm de hauteur.

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



- D'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 sera servi (selon les consignes du candidat), dégusté et noté par des sommeliers professionnels.
- D'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
- Fournir un mémoire relié, dactylographié, harmonieux et imagé d'un minimum de 3000 mots sur le Président de jury du 5^{ème} CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE M.O.F. **Monsieur Christophe Bacquié**

Conditions de participation :

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

Le bulletin d'inscription ainsi que le règlement sont disponibles sur simple demande par mail à : cuisiniers.rf@gmail.com ou en téléchargement sur le site des Cuisiniers de la République Française.

La date limite de remise des dossiers complets est fixée au 1^{er} septembre 2023, cachet de la poste faisant foi.

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



***Le prestigieux jury sera présidé par Georges Blanc,
Un des Meilleurs Ouvriers de France***

Georges Blanc

Georges Blanc est né à Bourg-en-Bresse le 2 janvier 1943. Après des études secondaires, il entre à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains. En 1962, il sort major de sa promotion. En 1965, après son service militaire et une période de perfectionnement en cuisine dans différentes grandes maisons, il entre dans l'affaire familiale et travaille aux côtés de sa mère ; il lui succède en 1968 à l'âge de 25 ans

Sa famille, installée à Vonnas, sont des aubergistes depuis 1872. Trois générations de mères cuisinières avaient exercé avant lui leur talent aux fourneaux. La maison étoilée au Guide Michelin depuis 1929 a connu un bel essor. C'est Georges Blanc qui entreprend dans les années 70 les grandes transformations de la modeste auberge familiale devenue depuis un des fleurons de la prestigieuse chaîne des Relais & Châteaux.

Cuisinier passionné, héritant d'un répertoire voué à la tradition régionale depuis cent ans, il va vite exprimer sa propre sensibilité. Les attentes nouvelles de la clientèle l'amènent naturellement à faire évoluer tous les classiques et à s'affirmer avec de nombreuses créations personnelles. Les résultats ne se font pas attendre, il obtient en 1981 la consécration suprême avec l'attribution de la 3ème étoile au Guide Michelin. Gault et Millau lui décerne en même temps le titre envié de « Cuisinier de l'année ».

Georges Blanc, propose aujourd'hui une cuisine qui allie Tradition revisitée et Création raisonnée autour des produits de grande qualité au fil des saisons. Passionné par l'écriture, et sur le plan plus général, par tout ce qui touche à la transmission du savoir, Georges Blanc consacre une partie de ses



**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**



loisirs à écrire. C'est ainsi qu'il est l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages. Georges Blanc, cuisinier passionné est aussi un chef d'entreprise, gestionnaire avisé et intuitif qui met un point d'honneur à être présent en permanence à Vonnas, et à diriger avec exigence les 350 personnes travaillant aujourd'hui autour de lui.

Non content de posséder dans son restaurant l'une des plus belles caves du monde (130 000 bouteilles dans plus de 3000 appellations différentes), Georges Blanc réalise en 1985 un vieux rêve, celui de créer son propre vignoble à partir de terres en friches. 17 hectares de Chardonnay sont plantés en pleine zone d'appellation, sur le site particulièrement bien exposé d'Azé en Mâconnais, donnant ainsi naissance au Domaine d'Azenay. S'appuyant sur un cuvage ultra moderne où sont mises en œuvre les dernières technologies viticoles, les vins du Domaine d'Azenay, primés dans différents concours, connaissent un vif succès. Georges Blanc est aussi l'homme au service de toute une région dont il est devenu le plus fidèle ambassadeur. Depuis 1986, il préside notamment aux destinées du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse, seul produit du genre bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée dans le cadre d'une loi. C'est un acteur engagé dans la défense et la promotion des produits de qualité en France mais aussi à l'étranger dans le cadre de ses nombreuses missions.

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.

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 :

Cuisiniers.rf@gmail.com Et Marie Sauce Conseils : **sauce.marie@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