



Chers (es) Amis (ie)

Nous avons le plaisir de vous adresser le 2ème numéro de notre newsletter "C L'Info", newsletter sur la vie et les actions de notre association.

Nous profitons de l'effervescence naissante des fêtes de fin d'année pour vous remercier pour cette merveilleuse année que nous venons d'accomplir avec et pour vous !

La période de Noël, ce moment singulier dans l'année où la fraîcheur hivernale semble figer le temps pour mieux nous rapprocher des uns et des autres.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année entourés de vos proches.

Que ce Noël soit pour vous toutes et tous l'aube d'une année remplie de petits et de grands bonheurs ! Profitez bien de ces fêtes de fin d'année pour faire le plein d'énergie et rendez-vous en 2024 !

Romain Besson



Thierry Charrier



C ONCOURS

Retour sur le 6ème Challenge Culinaire du Président de la République

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.

La 6ème édition du Challenge Culinaire du Président de la République s'est tenue le 16 Octobre 2023 à Ferrandi Paris, suivie de la cérémonie de remise des prix au Palais de l'Élysée en présence de 23 Meilleurs Ouvriers de France et sous la Présidence du Jury par Georges Blanc, Chef 3 étoiles et Un des Meilleurs Ouvriers de France Honoris Causa ainsi que de nombreux professionnels de métiers de bouche, médias et partenaires.



Podium.



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



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



3ème 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



CONCOURS

Rappel du thème

Chaque candidat devait proposer dans un dossier très soigné, une recette originale et créative (épreuve réalisée en 5h30) :

1. D'un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « Le Maigre Soufflé »

o Le Maigre à traiter en une pièce ou en deux filets avec une farce à soufflé libre (maigre 3-4 kg, plat de service libre), Accompagné d'un jus ou d'une sauce «zéro déchet» servie à part (réalisée à base des éléments existants dans le panier)

o d'une première garniture individuelle (8 pièces) à base d'huîtres, 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» (8 pièces), servie à part. (plat de service libre)

• **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 a été 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

• et devait fournir un **mémoire** relié, dactylographié, harmonieux et imagé d'un minimum de 3000 mots sur le Président de jury du 5ème CHALLENGE CULINAIRE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE M.O.F. Monsieur Christophe Bacqué



C ONCOURS

Jury

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



CÉRÉMONIE AU PALAIS DE L'ÉLYSÉE

Nous avons eu le privilège d'être accueilli par le Palais de l'Élysée pour notre cérémonie de remise des prix, en présence d'un grand nombre de nos adhérents, nos partenaires, des amis des Cuisiniers de la République et des médias. Ce cocktail a été réalisé par un certain nombre de nos membres que nous remercions vivement pour leur engagement.



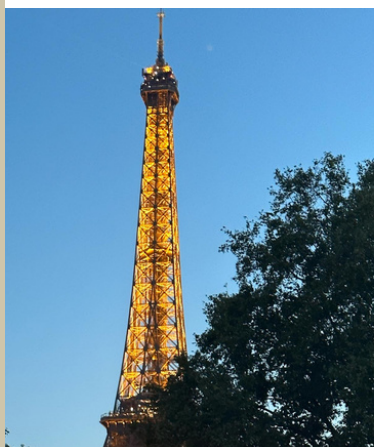
Cérémonie



C'ÉTAIT NOTRE PRÉSENCE SUR LE **VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE**

Les Cuisiniers de la République Française partenaire du Village International de la Gastronomie qui s'est tenu du 7 au 10 septembre 2023 - aux pieds de la Tour Eiffel.

Nous avons été reçu par l'espace des Associations organisé par Marie Sauce Conseils, qui réunissait 8 des plus grandes institutions : Les Cuisiniers de la République Française, La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Les Maîtres Restaurateurs, les Maîtres Cuisiniers de France, l'Académie Culinaire de France, Les Compagnons du Tour de France, l'Académie Nationale de Cuisine et Euro Toques France.



C'ÉTAIT NOTRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Le 18 Novembre dernier, nous étions réunis pour notre Assemblée Générale annuelle; L'occasion de dresser le bilan de cette année dynamique et dévouer ensemble les actions à mener de notre association et ses membres. Nous tenons à remercier nos fidèles partenaires. Cette journée fut également marquée par la remise des insignes de Chevalier des Palmes Académiques par notre Président d'Honneur, Guillaume Gomez, à Xavier Laquieze, professeur à Marseille au Lycée Hôtelier Jean Paul Passédat où il enseigne le génie culinaire et les desserts de restaurant à l'assiette. Un moment de fierté pour Les Cuisiniers de la République Française.



C L'ACTU

LUNDI 30 OCTOBRE, AU LYCÉE D'ÉTAT, MONSIEUR **VINCENT LE COADIC**, PROFESSEUR DE LYCÉE PROFESSIONNEL "HÔTELLERIE-RESTAURATION" OPTION TECHNIQUE CULINAIRE (ET CUISINIER DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE) A DÉVOILÉ LES TROIS NOMS DES ÉLÈVES DE LA CLASSE DE 1ÈRE BAC PRO CUISINE POUR LE "CONCOURS CULINAIRE DU LUNDI 6 NOVEMBRE 2023 DE WALLIS ET FUTUNA » SOUTENU PAR L'ASSOCIATION LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE. UNE 1 ÈRE À WALLIS ET FUTUNA QUI NE DEMANDE QU'À SE RENOUVELER CHAQUE ANNÉE POUR MONTRER LA SAVOIR FAIRE DE NOS JEUNES DU LYCÉE PROFESSIONNEL.

LES TROIS FINALISTES SONT : DÉSIRÉE MAFOA, KARSTEN SEUVEA ET ANDRÉ ULIVAKA.



MICHAEL CARIDROIT : 1ER TP AVEC LES TERMINALES BAC PRO ACCOMPAGNÉ DES ÉLÈVES DE CHASE EUROPÉEN. TRÈS BELLE JOURNÉE SOUS LE SIGNE DE LA MOTIVATION, DU PARTAGE. TOUT LE MONDE A FAIT DES EFFORTS POUR PARLER ANGLAIS ET COMPRENDRE LE FRANÇAIS.



AUCUN PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE N'AVAIT TANT FAIT POUR NOTRE GASTRONOMIE. LA STRATÉGIE ANNONCÉE POUR VALORISER CELLE-CI LORS DU DÉJEUNER DES CHEFS EN EST L'ILLUSTRATION. EN SA CHARGE D'AMBASSADEUR DE LA GASTRONOMIE, C'EST UN PRIVILÈGE ET UN HONNEUR QUE DE REMETTRE AU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE CETTE MÉDAILLE DE « COMMANDEUR » DANS L'ORDRE DU RAYONNEMENT GASTRONOMIQUE EN VOTRE QUALITÉ DE PROTECTEUR DE L'ORDRE.

GUILLAUME GOMEZ'



C OMMUNICATION (RAPPEL)



Depuis janvier 2023, nous avons pris la décision de revoir notre communication. Nouveau logo, refonte du site internet, réseaux sociaux, newsletter, communication auprès des médias sur nos actions. Ces outils et ces actions sont utiles au rayonnement de notre association.

NOUVEAU LOGO



SITE INTERNET

Refonte du site internet avec les rubriques suivantes :
Accueil - Bureau - Missions de l'association - Trophée Marcel Le Servot - Challenge Culinaire du Président de la République - Actualités - Nous rejoindre - Nos membres

RESEAUX SOCIAUX

Une nouvelle page officielle des Cuisiniers de la République Française a été mise en place. N'hésitez pas à l'identifier dans vos posts.

SUIVEZ-NOUS



N OS PARTENAIRES



FERRANDI
PARIS



BRAGARD



DEGRENNE
PARIS

SPIC
Pour les Chefs



e-pack
HYGIENE

V OS C ONTACTS



Présidents : Romain Besson et Thierry Charrier
Secrétaire Général : Antoine Caribaux
Secrétaire Adjoint : Michael Caridroit

cuisiniers.rf@gmail.com