

Les Cuisiniers de la République Française**Ethan CHAVET du Lycée Hôtelier Sainte Thérèse à la Guerche de Bretagne remporte la 7^e édition du Trophée Marcel Le Servot**

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le 14 octobre, à Ferrandi Paris, sous l'oeil et le palais d'un jury composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France, s'est déroulée la finale de la 7^e édition du Trophée Marcel Le Servot

organisée par les Cuisiniers de la République Française.

Les 6 candidat(e)s, disposaient de 4h30 en cuisine pour confectionner les deux recettes selon les thèmes imposés : la tourte de pintade Sylvestre en deux textures pour le plat et un mont blanc en dessert.

Au travers l'organisation du Trophée Marcel Le Servot, destiné aux élèves cuisiniers, de niveau Bac professionnel à BTS, de moins de 23 ans, les Cuisiniers de la République Française ont à coeur de valoriser la formation et l'apprentissage des métiers de la restauration. Ce concours agit comme un tremplin pour ces jeunes qui entreront prochainement dans la vie active, avec toujours le goût d'apprendre et de se dépasser. Le Trophée Marcel Servot est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire du Président de la République, celui ouvert aux cuisiniers professionnels.

Le Podium 2024

Le jury des Meilleurs Ouvriers de France salue le travail de créativité et la technicité du jeune candidat : **Ethan CHAVET du Lycée Hôtelier Sainte Thérèse à la Guerche de Bretagne (35130) monte sur la première marche du podium, coaché par son professeur Cédric Maigret.**



Georges Roux, Président du Jury - Ethan CHAVET (lauréat 2024)

2^e place : Emma SOULIER de l'Institut Lyfe à Ecully (69130)

3^e place : Anthelme GENESTOUX du Lycée Hôtelier de l'Orléanais - Olivet (45160)

Le prix "Guillaume Gomez" du meilleur commis: Adrien BISBROUCK de Ferrandi Paris

La cérémonie de remise des prix se déroulait au Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères, en présence de Guillaume Gomez, Ambassadeur de la gastronomie, Président d'honneur de l'association des Cuisiniers de la République Française et animée par les co-présidents : Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon. Un beau moment de partage et d'échange, entre les candidats, professeurs, le jury et les membres de l'association.

Les récompenses

Le Lauréat remporte un stage d'immersion d'une semaine au sein des cuisines de l'Etat (Elysée, Matignon, Sénat), un chèque de 1500 euros remis par les Halles Metro, pour l'établissement scolaire, un plateau en argent Degrenne Paris et de nombreux lots de nos partenaires, dont un kit solution EpakPro. Le second remporte un chèque de 750 euros et le 3e 300 euros et de nombreux lots.

Rappel des thèmes du concours

Le concours imposait aux jeunes candidats un plat et un dessert, la création et réalisation pour huit personnes, d'une tourte de pintade Sylvestre en deux textures, accompagnée d'une sauce zéro déchet, servie en saucière et d'une garniture libre individuelle servies sur le plat : le chou dans tous ses états. Le plat devait être accompagné d'une timbale ouverte de macaronis aux saveurs automnales, en une seule pièce, servie à part. Et un dessert, servi individuellement, sur le thème " Le Mont Blanc » en conservant les fondamentaux. Le coût global ne devait pas dépasser 200€, pour huit, soit 25 euros par personne. La truffe, le caviar, le foie gras, la feuille d'or et les fonds de sauce étaient interdits dans la composition des recettes.



-
-

*Tourte de pintade Sylvestre en deux textures
du lauréat Ethan CHAVET*



"Votre vision du Mont-blanc" du lauréat Ethan CHAVET

Un jury exclusivement composé de Meilleurs Ouvriers de France



Le jury "Dégustation" du plat & dessert

Sous la présidence de Georges Roux, Honoris Causa 2023, les chefs ont jugé tant la créativité, réalisation et présentation des deux plats et bien sûr la qualité gustative. En cuisine, le jury notait l'organisation du travail du candidat(e), l'hygiène, la propreté et la bonne gestion des matières premières.

Jury Dégustation du "Plat" - la tourte de pintade Sylvestre en deux textures

Stéphane Buron, MOF (Cuisine) 2004 - Olivier Couvin, MOF (Cuisine) 2015 –
Brigitte Delanghe, MOF (Primeur) 2011 - Benjamin Patissier, MOF(Cuisine)
2015 - Gilles Poyac, MOF (Cuisine) 2000 – Gabriel Biscay, MOF (Cuisine)

Jury Dégustation du "Dessert" "Votre vision du mont blanc"

Philippe Girardon, MOF (Cuisine) 2007 – Guy Krenzer, MOF (Cuisine/traiteur) 1988/1996
Philippe Urraca; MOF (Pâtissier) 1993 – Nicolas Bernardé, MOF (Pâtissier) 2004
Lionel Lallement, MOF (Pâtissier) 1991 – Jean-Paul Bostoen, MOF (Cuisine) 2011

Le jury "Technique" en cuisine :

Bernard Leprince MOF (Cuisine) 1982 - Eric Briffard, MOF (Cuisine) 1994
Frédéric Jaunault; MOF (Primeur) 2000 - Romain Leboeuf, MOF (Boucher) 2015
Christophe Raoux, MOF (Cuisine) 2015 - Frédéric Simonin, MOF (Cuisine) 2018



Ethan CHAVET (lauréat 2024) et Adrien BISBROUCK (Prix "Guillaume Gomez" du meilleur commis)

Rendez-vous en 2025 avec le Challenge Culinaire du Président de la République

<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr>

Crédit photo : HRV Prod

Contact Presse :

Anne Daudin - Agence ADquat - Tél.. 06 50 71 65 13

anne.adquat@gmail.com