



# 17e Concours de l'Assiette Gourm'hand 2019

**Le concours Assiette Gourm'hand se tiendra le samedi 5 octobre 2019 au Lycée Professionnel à Sainte-Marie de Bailleul (59).**

**16 binômes de 7 pays différents auront 1h30 pour démontrer leurs talents culinaires et convaincre un jury composé de 35 personnalités de la gastronomie française et présidé par Guillaume Gomez.**

Créé en 2003 par le chef **Benoît Flahault**, ce concours culinaire international est dédié

aux professionnels porteurs d'un handicap. Il se tient chaque automne depuis 17

ans au Lycée professionnel Sainte-Marie de Bailleul, dans les Hauts-de-France.

5 octobre 2019



17<sup>e</sup>  
édition | Lycée professionnel  
Sainte-Marie, Bailleul

Son objectif est de mettre en lumière le travail de personnes porteuses d'un handicap mais surtout à valoriser des professionnels aguerris et passionnés.

Le jury, présidé par **Guillaume GOMEZ** jugera la technique en cuisine, le visuel dans l'assiette et les qualités organoleptiques de la recette.

En 1 h 30, les équipes françaises et étrangères doivent réaliser une création culinaire autour d'un thème donné. Dans le panier de cette 17<sup>e</sup> édition : le rumsteck de Gaec JAMARD TROKAY, le chocolat Origine Saint-Domingue de CACAO BARRY, la carotte de Tilques de LA TILQUOISE, la pomme de terre Corne de Gâte de BAYARD. Ainsi que la pâte à l'ail noir Chef ou la réduction de vin rouge & porto en pâte Chef, ou encore le fonds naturel liquide Demi-Glace Chef.

Cette édition 2019 réunira **16 équipes issues de 7 pays**. Chaque équipe sera composée de 2 professionnels :

- le candidat, soit une personne assurant des tâches de restauration dans une structure de travail protégée ou dans le cadre d'un projet d'insertion par le travail
- son formateur, soit le chef qui accompagne le candidat tout au long de l'année



Guillaume Gomez et Isabelle d'Hulst,  
chargée de communication au sein de L'Assiette Gourm'Hand - D.R.

## Les 16 équipes en compétition

- Sébastien DUTRIEUX & Christian POU CET, CFP Mosan (Lauréat 2018) • Dinant / BELGIQUE
- Konstantin KISLITSYN & M. Nikita KUZMENKO, Association des restaurateurs et des cuisiniers de Sverdlovsk • Ekaterinbourg / RUSSIE
- Alexandra MESSERLI & Sébastien BURGET, mARTigny Boutique-Hôtel - FOVAHM • Martigny / SUISSE
- Zakaria GHILANE & Khadija, SEBBAH AMSAT • Rabat / MAROC
- Lobna BADI & Moad ALAMI, Fondation Mohammed VI • Salé / MAROC
- Léandro RAMOS LOPES & Marc FIDELER, Ligue HMC • Capellen / LUXEMBOURG
- Alexandre LALLEMAND & Charles VUILLEMOT, La Cuisine d'Uzel ADAPEI du Doubs • Besançon / DOUBS
- Amir SMIRA & Marie-Charlotte PISSEAU, APAJH 45 • Meung-sur-Loire / LOIRET

- Thomas GAUTROT & José MATEUS, ESAT ADAPEI 88 • Contrexéville / VOSGES
- Ghislain DELALANDE & David LOUETTE, ESAT Berthier • PARIS
- Khadija ELGHZOUÏ & Nathalie FRÉMEAU, ESAT La Vie Active • Lens / PAS-DE-CALAIS
- Marie-Neige ARMENGAUD & Vincent BAUGIER, ESAT L'Envol • Narbonne / AUDE
- Gabriel BAUCIER & Francine MONBEL, ESAT de Montigny-en-Ostrevent / NORD
- Camille THOMAS & Nicolas BOUCHE, IMPro Le Roitelet Les Papillons Blancs de Roubaix-Tourcoing • Tourcoing / NORD
- Jérôme PARAJEAU & Séverine CHAUTEMPS, Messidor Le Comptoir des Criques • Pont-Évêque / ISÈRE
- Catherine GUYART & Fabien FREIRE, EPsOMS 80 La Table du Maraîcher • Amiens / SOMME



Fabrice Prochasson

# Un jury de 35 grands noms de la Restauration, dont 18 Meilleurs Ouvriers de France

Président du Jury et parrain du concours depuis 2001 : **Guillaume GOMEZ, MOF Cuisine 2004, Chef du Palais de L'Élysée & Président des Cuisiniers de la République.**

## Le Jury Travail

- Jacques MAXIMIN, MOF Cuisine 1979
- Jérôme DUBOIS, MOF Cuisine 2004
- Marc FOUCHET, MOF Cuisine 2004
- François ADAMSKI, MOF Cuisine 2007, Bocuse d'Or 2001
- Philippe MILLE, MOF Cuisine 2011, Bocuse de Bronze 2009
- Stéphane COLLET, MOF Cuisine 2018
- Jacques-Louis HENRIOT, MOF Charcuterie 1986
- Stacy CEZ, MOF Charcuterie 2015
- David WAESMAEL, MOF Glacier 2004 & Champion du Monde de Pâtisserie 2006
- Paulo FERREIRA, Partenaire / Chef de la Société SERVAIR
- Gérard AGASSE, Partenaire / Chef de la Société SERVAIR
- Thierry MERCEREAU, Chef de Cuisine de la Préfecture de Normandie / Rouen
- Paul-Marie ROLOS, Professeur de Cuisine / Vienne
- Philippe LOR, Président des Disciples d'Escoffier des Hauts-de-France
- Julien DUBOIS, Fondateur du concours Le Trident d'Or
- Luc BROUTARD, Chef de Cuisine étoilé / Mons

## Le Jury Dégustation

- Guy LEGAY, MOF Cuisine 1972
- Jean-Luc DANJOU, MOF Cuisine 1986
- Jean-François GIRARDIN, MOF Cuisine 1993, Président de la Société des MOF
- Bernard LEPRINCE, MOF Cuisine 1996
- Fabrice PROCHASSON, MOF Cuisine 1996, Président de L'Académie

## Culinaire de France

- Laurent DELARBRE, MOF Cuisine 2004, Vice-Président des Toques Françaises
- Philippe BERTRAND, MOF Chocolatier-Confiseur 1996
- Christophe MARGUIN, Président des Toques Blanches Lyonnaises
- Christian MILLET, Président des Cuisiniers de France
- Jean-Marc MOMPACH, Président de l'Académie Nationale de Cuisine
- Patrick GUAT, Président des Disciples d'Escoffier France
- Olivier QUINAUT, Partenaire / Expert Culinaire NESTLÉ FRANCE
- Ghislaine ARABIAN, Chef de Cuisine / Paris
- Éric JEGU, Trésorier de L'Académie Culinaire de France
- Philippe SCHROEVEN, Journaliste Gastronomique, Plume d'Or 2018
- Jacques CHARETTE, Président d'honneur de L'Académie Nationale de Cuisine
- Lucien VEILLET, Académie Nationale de Cuisine







# **L'assiette Gourm'hand**

## **Lycée Professionnel Privé Sainte Marie de Bailleul**

2, rue Émile Hié

59270 Bailleul

*Photo de Une : Amandine Hecquet, Lauréate Assiette Gourm'hand 2018 - D.R.*