



4ème Trophée MARCEL LE SERVOT : 6 cuisiniers en formation sélectionnés pour la finale

La 4ème édition du Trophée Marcel Le Servot, organisée par les Cuisiniers de la République Française, présidée par Guillaume Gomez, se tiendra le 25 juin 2018 à l'Ecole de Gastronomie Ferrandi Paris. Cette année encore, les jeunes chefs en formation auront l'occasion d'exposer

leurs talents lors de ce concours en partenariat avec METRO Cask & Carry.

Un jury d'exception, présidé par le chef Philippe Etchebest, composé de professionnels prestigieux, également tous Meilleurs Ouvriers de France s'est réuni à l'Élysée pour étudier les nombreuses candidatures reçues et sélectionner les 6 finalistes.

✘ Les candidats avaient jusqu'au 15 mars pour envoyer leur participation.

Chaque dossier de candidature présentait une recette, pour 8 personnes, sur le thème imposé du Lieu jaune, accompagnée d'un beurre blanc ou d'une sauce dérivée, et de deux garnitures : l'une, imposée, est un Bayaldi de légumes, à servir à part, en une pièce, pour 8 personnes. La seconde, au libre choix du candidat, individuelle et composée de féculents, est à disposer sur le plat de poisson. Ils ont également proposé un dessert individuel revisitant le Moka, pour 8 personnes, avec pour éléments imposés la génoise et le café.

***** Ce concours, réservé aux jeunes cuisiniers en formation, rend hommage à Marcel Le Servot, grand Chef formateur et homme de cœur qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984 *****

Après une longue délibération, aux côtés de **Guillaume Gomez, MOF** et président-fondateur de **l'Association des Cuisiniers de la République Française**, les membres du jury se sont mis d'accord pour désigner les six candidats qui concourront à la grande finale, le 25 juin prochain. Les dossiers reçus ayant été étudiés sur la base de l'anonymat, le hasard a permis au CEFPPA Adrien Zeller d'être représenté par deux candidats :

- **Paul DUMEZ**, du Lycée des métiers VAUBAN, à Auxerre (89)
- **Morgan LUCHINI**, du Pôle Universitaire de Gastronomie de Gennevilliers (92)
- **Antoine MACK**, du CEFPPA Adrien Zeller, à Illkirch-Graffenstaden (67)
- **Gabriele RACONA**, du CEFPPA Adrien Zeller, à Illkirch-Graffenstaden (67)
- **Victor ROBIN**, de l'École Supérieure de Gastronomie Grégoire Ferrandi, à Jouy en Josas (78)
- **Charlotte VAYRON**, du Lycée Jean Drouant, à Paris (17e)

« **L'école des concours est formatrice et encourageante, alors lancez-vous**
» Guillaume Gomez, Président de l'Association des Cuisiniers de la République

Française et Co-Président d'Euro-Toques France

Par ailleurs, en cas de désistement, deux suppléants ont été désignés :

- **Denis AGOVI**, du lycée Jean Capelle de Bergerac (24)
- **Quentin CHRETIEN**, du CFAIE de Val de Reuil (27)

☒ Ce **concours** était ouvert à tous les jeunes, âgés au maximum de 23 ans le jour de la finale, des lycées hôteliers de France métropolitaine, étudiants de niveau BAC PRO ou BTS. Les finalistes seront jugés le jour J par un jury d'exception composés de 20 **Meilleurs Ouvriers de France**.

Les 6 candidats retenus vont recevoir deux paniers de produits offerts par **METRO Cash & Carry**, afin de s'entraîner pour la grande finale du 25 juin. La remise des prix se fera le soir même au **Palais de l'Elysée**. L'établissement gagnant recevra un chèque de 1500 €, ainsi qu'un vase de Sèvres. L'élève, quant à lui, bénéficiera d'un stage d'une semaine dans l'une des prestigieuses cuisines de l'Etat, ainsi que diverses récompenses. Tous les candidats finalistes seront remerciés par de nombreux lots.

www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr