



6 candidats sélectionnés pour la finale du Challenge Culinaire du Président de la République 2017

Ce vendredi 17 février, le comité de sélection, avec à sa tête Guillaume Gomez, Président de l'association des Cuisiniers de la République Française, s'est réuni à l'Élysée, pour étudier les nombreuses candidatures reçues en vue de la 4e édition du biennal Challenge Culinaire du Président de la

République Française.

A l'issue de cette journée, six candidats et deux suppléants ont été sélectionnés pour participer à la grande finale, qui se déroulera le 20 mars prochain, sous la présidence d'Eric Pras.



Eric Pras est le président du Jury de l'édition 2017

Les candidats ont réalisé un mémoire sur Emmanuel RENAUT, président du précédent Challenge Culinaire, de plus de 2000 mots et présenter une recette originale sur la thématique de la « Sole », avec 3 garnitures, ainsi qu'un dessert « Chaud/Froid Chocolat ». Les dossiers ont été étudiés avec grand intérêt par l'ensemble du jury.

six candidats et deux suppléants ont été sélectionnés

- **Thomas LAURIER**, premier second de cuisine au Restaurant Le Chabichou, à Saint-Bon Tarentaise (73)
- **Guillaume LEMELLE**, premier second de cuisine au Restaurant Saint-Estève, au Tholonet (13), 1* au Guide Michelin
- **Tom MEYER**, chef de partie à l'Hôtel de ville de Crissier, en Suisse
- **François PELLETIER**, chef du Restaurant L'Envol, à Genève, en Suisse
- **Jérôme SCHILLING**, chef exécutif à la Villa René Lalique, à Wingens-sur-Moder (67)
- **Joël SCHREINER**, chef de la table de direction de la société ARAMARK, au Luxembourg

Les deux suppléants sont :

- **Thibaut BARREAU**, sous-chef du Restaurant La Barbacane, à Carcassonne (11)
- **Guillaume RIZZO**, second de cuisine au Restaurant Lasserre, à Paris (75)



Guillaume Gomez avec Emmanuel Renault, sujet du mémoire de cette année

La finale se déroulera le lundi 20 mars 2017 dans les cuisines de FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie, en partenariat avec METRO Cash & Carry.

Le jury sera composé de 30 chefs Meilleurs Ouvriers de France et présidé par Eric PRAS, Chef MOF triplement étoilé de l'Hôtel-Restaurant Maison Lameloise, à Chagny-en-Bourgogne. La remise des prix se fera, quant à elle, dans la soirée, au Palais de l'Elysée... mais en attendant, que le meilleur gagne !

Plus d'info : www.lcrf.fr