



**INTERNATIONAL  
CUP DE CUISINE**  
TROPHÉE ANTONIN CARÊME

## **International Cup de Cuisine 2019 : découvrez les finalistes !**

**Les Cuisiniers de France ont annoncé les noms des 6 candidats qui participeront à la finale de l'International Cup de Cuisine (ICC) Trophée du Prince Albert II de Monaco, les 24 et 25 novembre 2019 dans le cadre du Chefs World**

# Summit à Monaco.

Les 6 finalistes de cette édition sont :

- **Jean-Laurent Basile**, chef de Cuisine, L'Hirondelle - Thermes Marins Monte Carlo (Monaco)
- **Jean-Marc Bacqué**, chef de Cuisine, École de Tourisme et d'Hôtellerie (Ottawa)
- **Fabien Ferré**, chef en Second, Hôtel & Spa du Castellet (Le Castellet)
- **Louis Gachet**, chef Adjoint, Restaurant La Chèvre d'Or (Nice)
- **Thibault Gelebert**, sous-chef, The Westin Paris Vendôme (Paris)
- **Nicolas Sintes**, chef de Cuisine, Les Fermes de Marie (Megève)

## Le thème du concours

Les candidats devront se distinguer par leur technique de travail et la mise en valeur des goûts dans la création et la réalisation de **leurs recettes pour 8 personnes**.

En 5 heures, ils devront réaliser un plat et un dessert : viande à base de selle d'agneau et ses 3 garnitures, et une tarte aux figues. Le plat devra être envoyé après 4h30 et le dessert 30 minutes plus tard.



Christian Millet, Président des Cuisiniers de France depuis 2008

Ce prestigieux concours est présidé par **Christian Millet, Président des Cuisiniers de France**. Il vise à promouvoir le métier de cuisinier et à préserver les techniques issues du patrimoine culinaire français.



© 2018 Cook and Shoot by Aline GERARD

Philippe Joannes, président d'honneur du Jury © Cook and Shoot/Aline Gérard

**Philippe Joannès**, MOF 2000, Directeur des événements culinaires du groupe Monte Carlo Société des Bains de Mer et Directeur de Programme du Chefs World Summit, sera le Président d'Honneur du Jury de cette édition 2019.