

L'Académie Culinaire de France organise Le Trophée national de cuisine et de pâtisserie en novembre 2021



L'Académie Culinaire de France annonce la tenue du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie le lundi 15 novembre 2021, à FERRANDI PARIS, en partenariat avec EquipHotel. La compétition se tiendra sous la présidence de Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France, Dorian WICART (Lauréat 2005), Président du Jury et Gabriel PAILLASSON, Président d'Honneur.

Le Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie est organisé tous les ans depuis 1964 par l'Académie Culinaire de France, présidée par **Fabrice Prochasson** (MOF Cuisine 1996). Ce trophée technique à la notoriété toujours grandissante, se distingue par son niveau d'excellence. Les candidats ont jusqu'au 18 octobre 2021 pour déposer leur dossier de candidature.



Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France

LES EPREUVES

Lors de l'épreuve, chaque candidat accompagné d'un commis (apprenti en filière restauration à FERRANDI Paris) disposera de 5h pour réaliser deux recettes selon les thèmes imposés suivants :

- **LE PLAT** / Travailler 4 pièces de dorade, servies chaudes et présentées en 8 portions sur un plat rectangulaire Guy Degrenne. Flanquer de 3 garnitures individuelles, présentées chacune en 8 portions : l'une composée uniquement de végétaux, l'une intégrant une céréale et l'une intégrant au moins 2 fruits de mer, dont obligatoirement, des crevettes d'Argentine de la Carte d'Hubert. Accompagner de 2 saucières : l'une avec un beurre composé chaud ou froid, l'autre avec une sauce chaude au

goût du candidat, à base de crevettes d'Argentine.

- **LE DESSERT** / Confectionner 8 tartelettes individuelles aux poires, servies chaudes et présentées à l'assiette Boréal de Guy Degrenne. Une sauce, jus ou coulis peut accompagner les tartelettes si le candidat le souhaite.



Dorian Wicart préside le jury de cette 54ème édition du Trophée

Pour cette 54e édition, le jury sera présidé par **Dorian WICART**, Chef de **La Grange aux Loups** à Apremont (60) et lauréat 2005 du Trophée. Il sera assisté par **Gabriel PAILLASSON**, Président d'Honneur et MOF Pâtissier Confiseur, ainsi que par de nombreuses autres personnalités de la gastronomie.



Gabriel Paillason, Président d'honneur du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie 2020

Le lauréat Le gagnant du concours verra son nom gravé sur le Trophée, aux côtés des précédents lauréats tels que **John Argaud (2017)**, **Romain Schaller (2016)**, **Fanny Malhié (2015)**, **Jérémy Desbraux (2014)**, **Thomas Progeas (2013)**, **Thibaut Ruggeri (2010)** gagnant du **Bocuse d'Or 2013**, **Cédric Chabaudie (2008)**, **François Adamski (1997)**, **Christian Constant (1982)** ou encore **Joël Robuchon (1972)**.

RELIRE

Découvrez les candidats 2020

John Argaud décroche la 1ère place du concours national de cuisine et de pâtisserie