



Trophée Marcel Le Servot : les inscriptions sont ouvertes !

La 5e édition du Trophée Marcel Le Servot se tiendra le 22 juin 2020 à l'école Ferrandi Paris. Comme à chaque fois, 6 jeunes chefs en formation exposeront leurs talents lors de ce concours, organisé par l'Association des Cuisiniers de la République Française et son Président, Guillaume Gomez, en partenariat avec METRO France.

Cette année, le jury sera présidé par Andrée

ROSIER, une des « Meilleurs Ouvrier de France » et Cheffe au Restaurant « Les Rosiers » à Biarritz.

Les étudiants ont jusqu'au 31 mars 2020 pour envoyer leur candidature.

« 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.

Le Trophée Marcel Le Servot est un hommage à **Marcel Le Servot**, qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984.

Il est ouvert aux étudiants, âgés de moins de 23 ans le jour du concours, en provenance de tous les lycées hôteliers de France métropolitaine niveau BAC PRO ou BTS (hormis ceux venant de Ferrandi Paris, établissement partenaire de l'événement).

Comment s'inscrire ?

Le dossier de candidature est disponible sur simple demande :

- par email à cuisiniers.fr@gmail.com
- ou par courrier à « Cuisiniers de la République Française » Service cuisine 55 rue de Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris.

Le dossier complet devra être envoyé, relié et dactylographié, par courrier à la même adresse avant le 31 mars 2020 (cachet de la poste faisant foi).

Seul un candidat par lycée pourra se présenter à la sélection.

Un jury de cuisiniers de renom sélectionnera 6 dossiers selon cinq critères : le respect du thème et de la saison, le respect de la matière première, le respect du règlement, l'innovation et l'originalité, la qualité de présentation du dossier.

Les 6 candidats sélectionnés se verront ensuite remettre quatre paniers garnis, offerts par METRO France : trois pour les entraînements et un pour le jour du

concours.

Le déroulement des épreuves

Le 22 juin 2020, à l'école Ferrandi, chaque candidat devra proposer **un plat chaud original et créatif pour 8 personnes**, sur le thème cette année de la selle d'agneau farcie.

Ce plat devra être accompagné de 8 garnitures individuelles à base d'oignons et de pommes de terre, disposées sur le plat de service, et d'un gâteau d'aubergine servi à part, pour 8 personnes. La truffe, le caviar, la feuille d'or et les fonds de sauce sont strictement interdits.

Les candidats devront également présenter une **recette de Fraisier revisité**, en veillant à conserver les fondamentaux de ce célèbre dessert.

Il sera à dresser individuellement à l'assiette, pour 8 convives.

Photo de Une : Guillaume Gomez et Victor Robin, gagnant de la 4e édition en 2018

© *Stéphane Laure*