

# Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie 2020 : découvrez les candidats!



**L'Académie Culinaire de France annonce la liste des six finalistes de la 54ème édition du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie.**

**Initialement prévue en mars, la compétition se déroulera le 18 novembre 2020 sur le Salon EquipHotel à Paris, sous la présidence de Fabrice PROCHASSON. Gabriel PAILLASSON en sera le**

## **Président d'Honneur tandis que Dominique Loiseau et Dorian WICART, Lauréat 2005, présideront le Jury.**

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.

Après une sélection sur dossier (recettes, photos et bons d'économat), six candidats ont été désignés pour participer **à la finale le 18 Novembre 2020 sur le salon EquipHotel, partenaire de l'événement.**



John Argaud, lauréat 2017 - © Stephane Laure

Il s'agit de :

- **Florian BRAISSAND**, Restaurant L'Estrade à Aix Les Bains (73)
- **Sok Pania CHANN**, Restaurant Pania, Paris (75)

- **Vincent DEHARBE**, CIFA de l'Yonne, Auxerre (89)
- **Julien GUENEE**, Automobile Club de France, Paris (75)
- **Julien LARGERON**, Restaurant Les Fresques à l'Hôtel Royal, Evian Les Bains (74)
- **Mickael WICKAERT**, CPC (Créativité et Passion Culinaire), Terdeghem (59)

## Les épreuves du concours

Chaque candidat accompagné d'un commis (apprenti en filière restauration à FERRANDI Paris) disposera de 5 heures pour réaliser deux recettes selon les thèmes imposés suivants :

**LE PLAT** : Rôtir un carré de porc AOP Quintoa « Pierre Oteiza » de 8 côtes de la Vallée des Aldudes, accompagné d'une sauce poivrade et d'un jus de rôti, d'une chartreuse de légumes, de chou rouge, de foie gras Rougié, de 2 garnitures libres, de saison et végétales, individuelles, pour 8 personnes et de 8 petites timbales de ris et rognons de veau, recette libre.

**LE DESSERT** : Confectionner 8 tartelettes individuelles aux poires, servies chaudes.



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

## Le jury

Pour cette 54ème édition, le jury sera pour la première fois présidé par un duo composé de **Dominique Loiseau**, Restaurant Le Relais Bernard Loiseau\*\*\* et de **Dorian WICART**, lauréat 2005 du Trophée et chef du restaurant La Grange aux Loups à Apremont (60).

Ils seront assistés du Président d'Honneur **Gabriel PAILLASSON**, MOF Pâtissier-Glacier. Ce dernier se verra d'ailleurs remettre à l'occasion de cet événement la Cravate de Commandeur du Mérite Agricole.

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).**

Le jury désignera également **l'apprenti FERRANDI Paris, qui recevra le Prix du Meilleur Commis**, après une épreuve simple de techniques culinaires : le tournage de 12 pommes cocotte et d'un beurre blanc pour 6 personnes, accompagnés d'une truite saumonée rôtie au four (recette libre).

## **Salon Equip'Hotel**

Du 15 au 19 novembre 2020

Porte de Versailles, Paris