



# **Victor Robin remporte la 4ème édition du Trophée Marcel Le Servot**

**La 4ème édition du Trophée Marcel Le Servot,**

**concours organisé par l'Association des Cuisiniers de la République Française et en partenariat avec Metro Cash & Carry, s'est déroulée lundi 25 juin 2018 à Ferrandi Paris (75). Le prestigieux jury, présidé par Philippe Etchebest et Guillaume Gomez, a décerné la première place au jeune Victor Robin, en formation à Ferrandi Jouy en Josas. La remise des prix s'est quant à elle tenue en fin de journée à l'Hôtel Marigny de l'Elysée.**



Victor Robin, le gagnant de la 4ème édition du Trophée Marcel Le Servot - © Stéphane LAURE

Organisé par l'Association des **Cuisiniers de la République Française**, le **Trophée Marcel Le Servot** se déroulait ce lundi 25 juin, à **Ferrandi** Paris, en partenariat avec **METRO Cash & Carry**. **Victor Robin**, jeune chef de 20 ans, en formation à Ferrandi Jouy en Josas, a obtenu la première place du concours. Il a été récompensé par le chef des cuisiniers de la république **Guillaume Gomez**, lors de la remise des prix, qui s'est tenue en fin de journée à l'**Hôtel Marigny** de **l'Elysée**.

**« Après avoir passé un bac général en Mayenne, j'ai choisi de faire une remise à niveau, afin d'intégrer un BTS à Ferrandi Paris sur le campus de Jouy en Josas. Je suis actuellement en alternance au restaurant L'Orangerie de L'Hôtel George V. Cela fait un mois et demi que je m'entraîne à l'école. Je suis très fier du travail réalisé aujourd'hui avec mon commis, nous avons formé un bon duo. C'est ce qui m'a permis de décrocher ce prix »**, témoigne Victor Robin.

**Clémence Lafleur** de Ferrandi Paris a également été récompensée et a reçu le **prix du meilleur commis**. Elle gagne un stage d'une semaine dans les cuisines de l'Elysée, aux côtés de Guillaume Gomez et de sa brigade.



Le prestigieux Jury 2018 - © Stéphane LAURE

Initié en 2010 par l'Association Les Cuisiniers de la République Française, Le Trophée Marcel Le Servot met à l'honneur les jeunes cuisiniers en formation. Cette année le concours était présidé par **Philippe Etchebest**, chef étoilé **Michelin** et **Meilleur Ouvrier de France**, qui a reçu à cette occasion la médaille d'or des Cuisiniers de la République Française des mains de **Guillaume Gomez**, entouré des vingt MOF qui composaient le jury.

Lors de cette 4ème édition, **Victor Robin** s'est vu remettre un magnifique Trophée et son établissement, un chèque de 1500 € et un vase de Sèvres.

5 autres candidats, représentant 4 établissements différents, étaient également en lice dont :

- Le 2e finaliste : **Antoine Mack** du **CEFPPA Adrien Zeller** à Illkirch-Graffenstaden
- Le 3e finaliste : **Gabriele Rascona** du **CEFPPA Adrien Zeller** à Illkirch-Graffenstaden

Le talentueux Victor Robin a su faire la différence en proposant :

En plat : un **lieu jaune, coeur tomate et arlequin de légumes nouveaux, cromesquis de Demoiselle, Tonnelet de couteaux en persillade sur sa pomme darphin, Bayaldi de légumes et beurre rouge**, le tout pour 8 personnes et présenté sur un joli plat de service aux vingt MOF qui composaient le jury.

En dessert : un **moka** revisité



Plat gagnant : Lieu jaune, coeur tomate et arlequin de légumes nouveaux, cromesquis de Demoiselle, Tonnelet de couteaux en persillade sur sa pomme darphin, Bayaldi de légumes et beurre rouge - © Stéphane LAURE



Dessert gagnant : Moka revisité - © Stéphane LAURE

### **A propos du concours**

Le Trophée Marcel Le Servot est le deuxième concours né à l'initiative de l'Association Les Cuisiniers de la République Française, présidée par Guillaume Gomez, chef à l'Elysée. Cet événement culinaire rend hommage au Chef Marcel Le Servot, qui dirigea avec talent les cuisines de l'Elysée de 1968 à 1984.