

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE



Paris, le 13 février 2012

Du bruit dans la cuisine pour la 48^e édition !



L'Académie culinaire de France, annonce la liste des candidats sélectionnés pour le Trophée national de cuisine et de pâtisserie (48^e édition), qui se déroulera le 5 mars prochain, dans les locaux de FERRANDI, l'école française de gastronomie, à Paris (6^e).

Organisé chaque année depuis 1964, ce Trophée, dont la notoriété n'a cessé de croître, se distingue par son niveau d'excellence. Après une sélection rigoureuse sur dossier (recettes, photos et bons d'économat), 6 candidats ont été choisis pour disputer cette finale de renom :

- Romain Aubineau – Chef, Domaine de Brandois (85)
- Guillaume Guyot – Chef, Lycée Professionnel Vauban (62)
- Mickael Landaud – Chef, Restaurant Le Beauvoir (18)
- Damien Lanier – Chef, Pavillon Ledoyen (75)
- Olivier Pereira – Chef, Hôtel de la Préfecture de l'Yonne (89)
- Fabien Pierret – Chef, Restaurant Michel Béjeannin (13)

Tous ces chefs, accompagnés d'un commis (apprenti en filière restauration à Ferrandi) devront élaborer leurs deux recettes dans un temps imparti de 5 h.

Un jury, présidé par Patrick Martin, lauréat du Trophée national 1987, Vice-président du Cordon Bleu International, et composé de personnalités des Arts Culinaires devra désigner les gagnants de cette manifestation, qui se déroulera sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Le thème de l'édition 2012 :

1^{er} Plat : Deux lapins farçis façon « lièvre à la Royale » pour 12 personnes accompagnés de 3 garnitures : une pomme macaire et deux autres garnitures à base de racines et de choux vert.

2^e Plat : Dessert réalisé sur la thématique « un fruit - un légume » comprenant une couverture chocolat Valrhona et du Grand Marnier pour 12 personnes.

Le Vainqueur se verra offrir le Trophée national de cuisine et de pâtisserie pour une durée d'un an, les quatre tomes du « Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique », un billet d'avion pour deux personnes et un batteur mélangeur Kitchen Aid et le nouveau batteur mélangeur RM8 de Robot-Coupe. Il sera également sélectionné pour participer à la demi-finale du Trophée Passion 2012. Le second remportera la médaille d'argent de l'Académie culinaire de France et diverses récompenses.

Comme chaque année, 10 partenaires principaux ont apporté leur soutien et permis le bon déroulement de l'édition 2012, tels que *ARC International, Bragard, Chef Nestlé, Grand Marnier, Grégoire Ferrandi, Guy Degrenne, Robot Coupe, Servair, Sucre Cacao et Valrhona.*



Contact presse

Bureau de Presse Agroalimentaire

Elodie Revert-Nicolas - elodie@bureaudepresseagro.com

12, rue Victor Hugo 35000 Rennes - Tél. 02 99 36 24 07

N'hésitez pas à vous rendre sur notre blog, pour y découvrir tous les derniers communiqués: www.bureaudepresseagro.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



L'Académie culinaire de France, en quelques mots

L'Académie culinaire de France créée en 1883 par Joseph Favre, auteur du Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique est la plus ancienne association de Chefs de cuisine et de pâtisserie du monde. Toujours très active, l'Académie, présidée par Gérard Dupont compte 40 membres titulaires et 40 membres émérites, ainsi que 600 membres auditeurs ou associés en France et 600 à l'international.

Chaque année, depuis 1964, elle organise le Trophée national de cuisine et de pâtisserie et tous les deux ans le Trophée Passion qui regroupe 12 à 16 candidats issus de 12 pays différents, ainsi qu'une conférence annuelle et diverses autres manifestations en France et à l'étranger.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de l'Académie :

<http://www.academieculinairedefrance.com/>



(de d à g) Claude Calvet, gagnant de l'édition 2011 et Gérard Dupont, président de l'Académie culinaire de France.

Copyright Stéphane Laure