

Paris, 11 juillet 2012

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Trophée Passion : Un tour du monde des saveurs !



© George Apostolidis / Mandarin Oriental, Paris

Thierry Marx, Président du Jury

La grande finale du Trophée Passion, organisée par l'Académie culinaire de France, la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde, aura lieu à Paris, le 8 octobre prochain, et sera présidée par Thierry Marx, chef du Mandarin Oriental de Paris.

Pour la 7^e édition de ce célèbre concours, 10 finalistes de renom, en provenance des quatre coins du globe (Australie, Belgique, Equateur, États-Unis, France, Irlande, Japon, Mexique, Pérou et Suisse) seront réunis. Cet événement sera également l'occasion, pour les chefs, d'échanger sur les richesses culturelles et culinaires de leurs pays, et ce autour d'un thème universel : la gastronomie.

Cette année, la France sera représentée par Claude Calvet (Hôtel du Palais à Biarritz), le vainqueur du Trophée national de cuisine et de pâtisserie 2011.

Le concours et la remise des prix se dérouleront dans les cuisines de Ferrandi, l'école française de gastronomie.

Thème de l'édition 2012

1^{er} plat : Selle d'agneau du Connemara pour 6 personnes accompagnée de 3 garnitures et comprenant obligatoirement, en garniture et ou dans la préparation, de la banane et de la carotte

2^e plat : Dessert pour 6 personnes à base d'ananas, comprenant obligatoirement du chocolat et de la betterave

Dans le cadre de l'échange des saveurs, l'Académie culinaire de France encourage les candidats à apporter des épices, condiments ou autres produits propres à leur pays.

Les finalistes seront accompagnés d'un commis (apprenti de la filière restauration) et devront élaborer leurs deux recettes dans un temps imparti de 5h.

La liste des candidats :

Après un tour du monde réalisé en quelques mois et une sélection rigoureuse, voici la liste des 10 candidats sélectionnés :

AUSTRALIE

Paul TYAS – Middle Brighton Baths – Victoria

BELGIQUE

Olivier BOSMAN – Vandevelde Traiteur - Bruxelles

ÉQUATEUR

Rodrigo PACHECO - Cuisine Standard - Quito

ÉTATS-UNIS

Jeffrey LIZOTTE - Restaurant Onzo - Hartford

FRANCE

Claude CALVET – Hôtel du Palais – Biarritz

IRLANDE

Seamus COMMONS – Knockranny House Hotel & Spa

JAPON

Hiromitsu EBINA - Hôtel Imperial - Tokyo

MEXIQUE

Miguel QUEZADA - Le Cordon bleu - Mexico

PÉROU

Giacomo BOCCHIO – Restaurant Manifiesto – Lima

SUISSE

Christoph HUNKIZER – Restaurant Schärmehof – Thun

Comité d'organisation :

Président du Trophée - Gérard DUPONT

Commissaire général : Gérard BOR

Président du jury - Thierry MARX

Jurys dégustation :

Australie - Romain BAPST

Belgique - Michel THEUREL

Equateur - André OBIOL

Etats-Unis - Jean-Louis GERIN

France - Fabrice PROCHASSON

Irlande - Ross LEWIS

Japon - (à confirmer)

Mexique - Patrick MARTIN

Pérou - Adolfo PERRET

Suisse - Benoit VIOLIER

Jurys cuisine :

Cédric CHAUBAUDIE

Jean-Marc MONPACH

Guy JASNOT

Jean-Marc EVRARD

Jurys coordination cuisine :

Christian REGNIER

Marcel LE FAOU

Marc PRALONG

Les prix :

- Grand prix du Dauphin Marnier Lapostolle
- Grand prix de cuisine Mandar
- Grand prix de dessert Valrhona
- Grand prix Président Professionnel

Comme pour les éditions précédentes, 23 partenaires ont apporté leur soutien et permis le bon déroulement de ce Trophée Passion, tels que : Valrhona - Mandar - Davigel - Chef Nestle Professionnel - Bridor - Viaggi - Marnier Lapostolle - Président Professionnel - Rougie - Bord Bia - Chef & Sommelier - Le Delas - Salines De Guerande - Cercle Vert Prestige - La Franco Argentine - Ets Lejeune - Ecole Ferrandi - Kitchenaid - Robot Coupe - Nestle Water - Terre & Mer - Hotels Westin

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 500 membres auditeurs ou associés en France et 500 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 10 candidats issus de pays différents, ainsi qu'une conférence annuelle et diverses autres manifestations.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de l'Académie :
<http://www.academieculinairedefrance.com>



Contact presse : Elodie Revert-Nicolas
elodie@bureaudepresseagro.com

Bureau de presse agroalimentaire
12, rue Victor Hugo 35000 Rennes Tél. 02 99 36 24 07