

Gastronomie : le lauréat de la 12^{ème} édition du Trophée Jean Delaveyne est

Sébastien Lefortier – Le Palace de Menthon – Menthon St Bernard (74)

Organisées par les TOQUES FRANCAISES, les épreuves de la finale du trophée culinaire se sont déroulées sur le Salon EquipHotel, le Mardi 8 Novembre 2016 à Paris.



Sébastien, Lefortier est, à son tour, le vainqueur du Trophée Jean Delaveyne pour cette nouvelle édition, succédant ainsi à Mathieu Desmarest.

Composé essentiellement de Meilleurs Ouvriers de France, de Chefs étoilés et de Présidents de nombreuses associations culinaires, ce prestigieux jury a dû départager les 6 finalistes en lice sur les thèmes suivants :

- une entrée sur le thème du saumon de France à la parisienne ;
- un plat composé de joue de bœuf de race Limousin, de foie gras de canard et de 300g de moelle sans os ;

- un dessert sur le thème de la barre chocolatée et de l'ananas du Costa Rica.

Le jury d'exception a souhaité récompenser, après 5h30 d'épreuves, la créativité et le professionnalisme de **Sébastien, Lefortier**.

Il s'est vu ainsi remettre **le nouveau Trophée** par Marie Sauce Bourreau – Présidente des TOQUES FRANÇAISES. Cette année, le concours gastronomique considéré pour de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées nationaux, commémorerait les 20 ans de la disparition du célèbre cuisinier-pâtissier dont le trophée porte le nom. Une édition importante et forte pour les Toques Françaises, la famille et les amis de Jean Delaveyne.

Les prix décernés :

Après dégustation et délibération, **le jury a récompensé :**

1^{er} Prix : Sébastien Lefortier - Le Palace de Menthon – Menthon St Bernard (74)

Avec les photos de ses 3 plats (entrée, plat, dessert)





2^{ème} Prix : David Tranchaud – Hôtel du Palais – Biarritz (64)

3^{ème} Prix : David Gremillet – Hôtel Restaurant L’Esturgeon – Poissy (78)

Les autres prix remis :

1^{er} prix entrée spécial Delaveyne : David Tranchaud

1^{er} prix plat viande beauvalet : Sébastien Lefortier

1^{er} prix spécial dessert Cacao Barry : David Gremillet

1^{er} prix spécial artistique PCB : David Tranchaud

1^{er} prix meilleur commis : Clémence Perraut

1^{er} binôme chef-commis : Fabrice Guyon & Clémence Perraut

Prix du foie gras Rougier : Francis Ogé

Prix Spécial du Jury : Gregory Wengler

Les membres du jury de l’édition 2016 du Trophée Jean Delaveyne



- Stéphanie Lequellec – Prince de Galles – Paris

Considérée comme l’une des plus prometteuses signatures de la cuisine française, Stéphanie Le Quellec a grandi dans une famille qui a toujours considéré la gourmandise comme une valeur essentielle aux plaisirs de la table.

Jeune femme de tempérament, elle a forgé sa personnalité et son style aux côtés de deux Meilleurs Ouvriers de France : Philippe Legendre (George V) et Philippe Jourdin (Terre Blanche).

Inspirée par la simplicité savoureuse de la cuisine méridionale, Stéphanie Le Quellec allège la gastronomie de ses artifices.



La présidente du jury incarne le renouveau gastronomique. Au **Prince de Galles**, différents espaces sont placés sous sa direction : le restaurant gastronomique **La Scène**, le bar **Les Heures** et le célèbre **Patio où** elle livre une expérience culinaire centrée sur la générosité et la qualité de produits d'exception.

« J'aime aller à l'essentiel. Je veux que ma cuisine soit lisible. Pour que mes compositions fassent sens, je travaille des cartes courtes, efficaces, saisonnières et ludiques. Devant l'évidence du goût, il faut avoir l'intelligence de s'effacer. Seule compte l'idée de se régaler. » **Stéphanie Le Quellec**.

Autres membres du jury

- François Adamski – MOF
- James Berthier – Maison Berthier – Paris
- Bruno Bolmont – Lauréat 2013 du Trophée Jean Delaveyne
- Stéphane Buron – MOF – Le Chabichou - Courchevel
- Thierry Conte – Le Camelia - Bougival
- Jean-Luc Danjou – MOF – Directeur de l'École du Foie Gras Rougié
- Laurent Delarbre – MOF
- Mathieu Desmarest – Avignon – Lauréat 2014 du Trophée Jean Delaveyne
- Jean-Pierre Garnier – Les Amis de Jean Delaveyne
- Jean-Marie Gautier – MOF – Hôtel du Palais - Biarritz
- Jean-François Girardin – MOF – Vice Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- Pascal Grière – MOF – Chef des Cuisines du Sénat
- Sylvie Grucker – Le Pressoir de Bacchus - Blienschwiller
- Christophe Haton – MOF – Ferrandi Paris
- Jacques Henrio – MOF Charcutier Traiteur
- Christian Janier – MOF Fromager Affineur
- Guy Legay – MOF – Ritz - Paris
- Christophe Marguin – Président des Toques Blanches Lyonnaises
- Philippe Mille – MOF – Les Crayères - Reims
- Christian Millet – Président des Cuisiniers de France
- Michel Nave – MOF – Pierre Gagnaire
- Fabrice Pottier – Maison Pottier
- Christophe Raoux – MOF – Le Peninsula – Paris
- Jean-Marc Tachet – MOF – JMT Création
- Christian Têtedoie – MOF – Président des Maîtres Cuisiniers de France
- Philippe Urraca – MOF – Profiterole Chérie - Paris
- Bernard Vaussion – Ancien chef des cuisines du Palais de l'Élysée
- Joseph Viola – MOF – Daniel & Denise – Lyon

Jury spécial Meilleurs Apprentis de France pour le prix du Meilleur Commis :

- Mathéo Blampin – Mickael Tan – Alan Vassor

A propos de l'Association des TOQUES FRANÇAISES :

Créée au début des années 2000, l'Association des TOQUES FRANÇAISES a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de permettre un accompagnement et un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'association réalise ses objectifs notamment grâce à de nombreux événements grand public et professionnels, qu'elle organise : démonstrations culinaires, réalisation d'événement gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives. L'Association des TOQUES FRANÇAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense aussi les chefs les plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur remis chaque année. Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française et la volonté de transmission au plus grand nombre.

<http://www.toquesfrancaises.net/>



Les TOQUES FRANÇAISES remercient ses partenaires de leur soutien actif :



Contact Presse

Agence Aressy RP

Cécile SAINT-PAUL
01 85 76 12 05 / 06 07 84 42 59
c.saintpaul@areddy-rp.com