

## Communiqué de Presse

Paris, le 12 Septembre 2016

---

### **Gastronomie : 6 finalistes en lice pour la 12<sup>ème</sup> édition du Trophée Jean Delaveyne organisé par les TOQUES FRANÇAISES**

*Les épreuves de la finale du trophée culinaire se tiendront Mardi 8 Novembre 2016  
sur le Salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles Hall 7.3*

Qui succèdera à Mathieu Desmarest, vainqueur du Trophée Jean Delaveyne 2014 ?

Cette année, le concours culinaire considéré pour de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées nationaux, commémorera les 20 ans de la disparition du célèbre cuisinier-pâtissier dont le trophée porte le nom.

Après 12 ans d'existence, le Trophée Jean Delaveyne conserve son niveau d'excellence : créativité et professionnalisme du chef en seront les maîtres mots.

#### **Les finalistes de l'édition 2016 du Trophée Jean Delaveyne**

Après délibération du Comité d'Organisation, présidé par Marie Sauce Bourreau – Présidente des TOQUES FRANÇAISES & Bernard Leprince – MOF et Vice Président de l'Association en charge du Trophée, **les 6 finalistes sélectionnés sont :**

Fabrice Guyon – Les Recettes de Fabrice / Le Rêve Etoilé – Valdampierre (60)

Grégory Borowski – Grand Parc du Puy du Fou – Les Epesses (85)

David Gremillet – Hôtel Restaurant L'Esturgeon – Poissy (78)

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

David Tranchaud – Hôtel du Palais – Biarritz (64)

Olivier Peyronnet – Ma langue Sourit – Luxembourg

Suppléant : Pascal Charpiot – API Restauration – Villejuif (94)

Les finalistes formeront un binôme avec un apprenti de la filière des arts culinaires, de la table et du service.

#### **Une épreuve en 3 plats**

**C'est sous l'œil et l'expertise de grands noms de la gastronomie française que ces 6 candidats disposeront de 5h30 pour réaliser :**

- une entrée sur le thème du saumon de France à la parisienne ;
- un plat composé de joue de boeuf 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.

#### **Les membres du jury de cette 12<sup>ème</sup> édition : (sous réserve de modification)**

**Présidente :**

- 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.*

#### **Est annoncé au jury (sous réserve de modifications)**

- Vincent Boué – MOF Glacier - Lyon
- Stéphane Buron – MOF – Le Chabichou - Courchevel
- Thierry Conte – Le Camelia - Bougival
- Jean-Luc Danjou – MOF – Directeur de l'Ecole du Foie Gras Rougié
- Laurent Delarbre – MOF
- 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
- Guillaume Gomez – MOF- Président des Cuisiniers de la République et Co-Président Euro-Toques 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 Prochasson – MOF – Président de l'Académie Culinaire de France
- Christophe Raoux – MOF – Le Peninsula – Paris
- Michel Roth – MOF – Co-Président d'Euro-Toques France – Hôtel Président Wilson - Genève
- 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'Elysée
- Joseph Viola – MOF – Daniel & Denise - Lyon

#### **Rappel des conditions de participation :**

Pour pouvoir participer au Trophée Jean Delaveyne, il faut être un professionnel des métiers de bouche : cuisinier (e), pâtissier(e), traiteur et être âgé(e) d'au moins 23 ans.

Ce trophée est ouvert à toutes les personnes travaillant dans un établissement ouvert au public, club de direction, maison bourgeoise, association culinaire, chef à domicile ou professeur dans un établissement hôtelier en France ou à l'international.

#### **A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :**



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.

### **A propos du Salon EquipHotel**

Du 6 au 10 novembre 2016, un rendez-vous incontournable de l'hôtellerie et de la restauration à ne pas manquer : EquipHotel, le salon de référence !

Pour les professionnels du CHR faisant face à de nombreux défis et enjeux au quotidien, EquipHotel est la source d'inspiration, et le moyen d'accélérer leur développement en facilitant l'accès aux solutions et aux rencontres sur ce marché.

Depuis maintenant plus de 50 ans, à chaque édition plus de 111 000 professionnels visitent le salon pour découvrir l'offre de plus de 1600 exposants.

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com) - #EH16 - @EquipHotelParis

Le Salon EquipHotel du 6/11/2016 au 10/11/2016

Paris – Porte de Versailles : 1, place de la Porte de Versailles 75015 Paris

**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](mailto:c.saintpaul@areddy-rp.com)