

Gastronomie : le Lauréat de la 13^{ème} édition du Trophée Jean Delaveyne est Julien Guénée – Automobile Club de France

Organisées par les TOQUES FRANÇAISES, les épreuves de la finale du trophée culinaire se sont déroulées sur le Salon EquipHotel, le Mardi 13 Novembre 2018 à Paris.



Crédits photos : Thierry Vallier/ Toques Françaises

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

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

- une entrée sur le thème du sandre de Loire
- un plat composé composé d'un chou farci feuille à feuille braisé
- un dessert sur le thème d'une tarte soufflée chocolat individuelle et pommes Chantclerc façon café gourmand.

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

Cette édition particulière, sous le Haut Patronage du Président de la République, Emmanuel Macron, le lauréat s'est vu ainsi remettre **le Vase de la Manufacture de Sèvres au nom du Président de la République, par Madame Seghier, Adjointe du Préfet de la Région Ile de France, Monsieur Michel Cadot, ainsi que Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France, Chef des Cuisines du Palais de l'Elysée.**

Cette année, le concours gastronomique considéré pour de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées nationaux, célébrait les 100 ans 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 : Julien Guénée – Automobile Club de France

Entrée : Sandre du Val de Loire laqué au beurre d'écrevisses, chartreuse de butternut, quenelle d'écrevisses glacée.

Plat : Chou farci feuille à feuille, pomme Anna croustillante, cèpe rôti au jus, sauce Prégieux

Dessert : Tarte soufflée au chocolat. Pomme chanteclerc façon café gourmand : tatin de pomme, crème brûlée aux pommes, clafoutis aux pommes

2^{ème} Prix : Lucas Reigner – Hôtel Restaurant Les Caudalies

3^{ème} Prix : Olivier Chaput – Show Devant

Prix du Meilleur Commis : Louise Bouxon – Ferrandi Paris

Prix de la Meilleure Equipe : Benoit Flahaut – Louise Bouxon – Hugo Boudier

1^{er} prix dessert : Olivier Chaput – Show Devant

1^{er} prix spécial Foie Gras : Julien Guénée – Automobile Club de France

Prix Spécial Artistique : Julien Guénée – Automobile Club de France

Prix Spécial du Jury – Jean Delaveyne : Julien Guénée – Automobile Club de France

Les membres du jury de l'édition 2018 du Trophée Jean Delaveyne



**Christian Millet – Président des Cuisiniers de France et Président du Jury – entouré de Marie SAUCE-BOURREAU
Présidente des Toques Françaises – Stéphane BURON – MOF – Jacques MAXIMIN – MOF – Jean-Yves LEURANGUER MOF –
Laurent DELARBRE MOF et Vice Président de l'Association des Toques Françaises**



- Christian MILLET – Président des Cuisiniers de France – Président du Jury
- Jacques Maximin – MOF
- Stacy Cez MOF
- Pierre Caillet : MOF
- Jean-Luc Lhourre : MOF
- Jean-François Girardin : MOF
- Jean-Yves Leuranguer : MOF
- Jacques Henrio : MOF
- Maxime CODEVELLE - Michael Tan - Killian Perez : Meilleurs Apprentis de France
- Guy Legay MOF
- Thierry Charrier - Chef du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
- Laurent Delarbre - MOF
- Christian Janier - MOF
- Gilles Moineau - Compagnon du Tour de France
- Christophe Haton - MOF
- Pierre Grange - Chef du Ministère de l'Agriculture et de la l'alimentation
- Eric Robert - MOF
- François Adamski - MOF
- Pascal Griere - MOF
- Guillaume Gomez - MOF
- Christophe Raoux - MOF
- Michel Guerrard – MOF
- Jean-Luc Danjou - MOF
- Guy Krenzer - MOF
- Jacques Chibois - La Bastide St Antoine
- Eric Bouchenoire - MOF
- Agnès Delaveyne – MOF
- Sébastien Lefortier – MOF
- Emmanuel Lorieux – Toques Françaises
- Dr Bruno Goussault – Fondateur du Créa
- Philippe Joannes – MOF
- Christian TETEDOIE – MOF
- Emmanuel Lorieux – Toques Françaises
- Joseph Viola - MOF



- Franck Leroy - MOF
- Philippe BERTRAND - MOF
- Jean-Jacques Massé - MOF
- Fabrice Pottier – Toques Françaises
- James Bertier – Sucré Cacao
- Stéphane Buron – MOF
- Jean-Marc Tachet - MOF

A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :

Créée au début des années 2000, l'Association des TOQUES FRANCAISES 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 FRANCAISES 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.

Les TOQUES FRANCAISES remercient ses partenaires de leur soutien actif :



www.toquesfrançaises.net

Contact Presse

Marie SAUCE-BOURREAU : Présidente

0643179556

presidence@gmail.com

Patrick MOYSE

20 rue Francoeur - 75018 Paris

l Phone. 06 14 96 02 43

Email : **p_moyse@club-internet.fr**