



## Communiqué de Presse

Paris, le 25 septembre 2017

---

### **Gastronomie : 13<sup>ème</sup> édition du Trophée Jean Delaveyne sous le Haut Patronage du Président de la République ! Appel à candidatures !**

***Les épreuves finales du trophée culinaire se tiendront le Mardi 13 Novembre 2018  
sur le Salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles,, date à laquelle nous célébrerons les  
100 ans du Sorcier de Bougival !***

***Le lauréat se verra remettre un vase en porcelaine de la Manufacture Nationale de Sèvres  
offert par Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République.***

2018 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des 100 ans de Jean Delaveyne ! Ce concours gastronomique de haute volée, rend hommage au célèbre Jean Delaveyne, cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer.

Le Trophée Jean Delaveyne est organisé tous les deux ans sur le salon EquipHotel à Paris. Son niveau d'excellence n'est plus à prouver : il est considéré par de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux mais également comme un des tremplins pour le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France. »

Au fil des éditions, le Trophée Jean Delaveyne a su conserver son niveau d'excellence grâce à la créativité et au professionnalisme du chef.

### **Les thèmes en 3 plats**

Les candidats auront à travailler autour des thèmes suivants :

#### **Entrée :**

Les candidats travailleront un sandre de Loire. Il devra être obligatoirement laqué au beurre d'écrevisse, servi chaud en portions et dressé de façon contemporaine.

Il est imposé d'accompagner le poisson d'une sauce dont la réalisation est libre.

Service en saucière.

Deux garnitures seront obligatoirement à réaliser par les candidats :

- la première, une chartreuse décorée d'un champignon tourné,
- la seconde, à base d'écrevisses à pattes rouges. L'interprétation est libre.

Le service, pour 10 personnes, se fera sur assiette individuelle de 32 cm.

(Le sandre ainsi que les écrevisses seront fournis par l'organisation et notre partenaire Transgourmet).



### **Plat :**

Le plat sera composé d'un chou farci feuille à feuille braisé dans un moule en ½ sphère de 24 cm maximum. Une part devra obligatoirement être découpée à l'envoi et le foie gras de canard sera à intégrer dans la farce. L'interprétation reste libre.

Une sauce périgieux devra être réalisée pour accompagner le chou farci.  
Service en saucière.

#### Trois garnitures à réaliser :

- la première, des pommes de terre Anna entières,
- la deuxième, un cromesquis à base d'artichauts,
- la troisième, à base de champignons, l'interprétation est libre.

Destiné à 10 personnes, le service se fera sur plat fourni par l'organisation.

Le chou, le foie gras, les fonds de veau et sauces Demi-Glace Naturelle Chef® et le jus de bœuf en flocons Chef, seront fournis par l'organisation et les partenaires du concours Transgourmet et Nestlé.\*

La truffe blanche et le caviar sont interdits.

### **Dessert :**

Réalisation d'une tarte soufflée chocolat individuelle d'un diamètre de 8 cm de et pommes Chantclerc façon café gourmand. Recette libre.

Servir le dessert avec un café du partenaire Nespresso, sélectionné par le candidat parmi les 5 cafés proposés par la marque.

Les desserts devront être servis sur 10 assiettes fournies par l'organisation.

Le chocolat Cacao Barry et les pommes seront fournis par le partenaire Transgourmet.

\*aucun jus, fond de base poissons ou viandes et farce ne seront acceptés.

\*\* Seule la crème supérieure Gastronomique fournie par notre partenaire President Professionnel devra être utilisée lors Trophée

### **Les dates à retenir :**

- **Fin des inscriptions :** le 30 mai 2018
- **Remise des dossiers :** le 31 juillet 2018
- **Annonce des candidats finalistes sélectionnés :** le 15 septembre 2018
- **Epreuves finales et remise du Trophée sur EquipHotel :** 13 novembre 2018 sur le Salon Equiphotel à Paris.

Les demandes d'inscriptions et de règlement du Trophée Jean Delaveyne sont à adresser à :

Marie SAUCE-BOURREAU  
Présidente des Toques Françaises  
13, rue de la Barre Nouvelle  
93170 Bagnolet  
ou par mail à [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)



**Membres du jury annoncés (sous réserve de modifications) :**

**Président du Jury :** Christian Millet - Président des Cuisiniers de France

**Président d'Honneur :** Joël Robuchon - MOF

- Pierre Caillet – MOF
- Michel Guérard - MOF
- Jacques Henrio - MOF
- Stacy CEZ - MOF
- Jean-François Girardin - MOF
- Jacques Maximin - MOF
- Christophe Haton - MOF
- Gilles Moineau – Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique
- Philippe Faure Brac - MOF
- Laurent Delarbre - MOF
- Christian Tetedoie - MOF et Président des Maîtres Cuisiniers de France
- Guy Legay - MOF
- Guillaume Gomez - MOF et Président des Cuisiniers de la République
- Christophe Cressent - MOF
- Philippe Joannes - MOF
- Christophe Raoux - MOF
- Virgine Basselot - MOF
- Pierre Grange - Chef du Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation
- Thierry Charrier - Chef du Ministère des Affaires Etrangères et du Développement International
- Christian Jannier - MOF
- Joseph Viola - MOF
- Guy Krenzer - MOF
- François Adamski - MOF
- Jacques Chibois - La Bastide St Antoine \*
- Sébastien Lefortier - Lauréat 2016 du Trophée Jean Delaveyne
- Agnès Delaveyne
- Pascal Grière - MOF
- Gabriel Paillason - MOF
- Pascal Molines – MOF
- Eric Robert - MOF

**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) de 23 ans minimum.

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 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.

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

Vous êtes chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs... quelle que soit la taille de votre projet, EquipHotel est le salon qui vous accompagne depuis plus de 50 ans.

Trouvez toutes les solutions pour développer votre business, fidéliser votre clientèle, et répondez aux exigences du marché grâce à nos 1600 exposants français et internationaux.

Du mobilier/décoration à l'équipement de cuisine/produits alimentaires, en passant par le spa, la salle de bain et la technologie, une offre complète à 360° vous est proposée.

Accompagné par les meilleurs architectes et experts, EquipHotel met en scène les nouveautés, innovations et tendances du secteur. Les plus grands chefs expriment leur talent sur le restaurant gastronomique et les concours. Le tout est à découvrir sur notre établissement éphémère grandeur nature : le STUDIO18.

**EquipHotel : plus qu'un salon, une expérience à vivre du 11 au 15 novembre 2018 !**

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com) - #EH18 - @EquipHotelParis

Le Salon EquipHotel du 11/11/2018 au 15/11/2018  
Paris – Porte de Versailles : 1, place de la Porte de Versailles 75015 Paris

### **Nos premiers partenaires :**

Nestle Professionnal  
Transgourmet  
Bridor  
Président Professionnel  
Equiphotel  
Nespresso  
Champagne Collet  
Guide des Vins DVE  
Ambassade Conseil  
Rougié  
Cacao Barry  
Hotel Resto Visio  
Zen Chef

### **Contact Presse**

#### **Agence MilleSoixanteQuatre**

Cécile SAINT-PAUL

01 85 76 12 05 / 06 07 84 42 59

[c.saintpaul@millesoixantequatre.com](mailto:c.saintpaul@millesoixantequatre.com)