



Versailles, le 16 septembre 2008

Trophée Jean Delaveyne

7^{ème} édition, c'est parti !



L'association des Toques Françaises et Bridor, partenaire officiel, s'unissent pour vous annoncer le lancement du Trophée « Jean Delaveyne » 2008, présidé cette année par Jacques Pourcel (2 macarons Michelin - Restaurant « Le Jardin des Sens » à Montpellier).

Le concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche âgés de 23 ans minimum et attestant d'au moins 5 années d'expérience professionnelle. Il se déroule en 4 temps :

1 - Tout d'abord, les candidats doivent s'inscrire sur papier libre où ils préciseront leur nom, âge, coordonnées et activité, afin de recevoir le dossier du concours présentant les 3 thèmes imposés.

2 - Ils doivent ensuite, le 26 octobre au plus tard, envoyer à l'association des « Toques Françaises » un dossier de participation complet comprenant les 3 recettes proposées accompagnées des fiches techniques et des photos.

3 - L'association communiquera le 3 novembre 2008 les résultats de la présélection des 6 candidats, qui participeront à la finale.

4 - Cette dernière aura lieu le lundi 24 novembre 2008, sur le campus de TECOMAH à Jouy en Josas (78). Les 6 candidats devront alors réaliser 3 plats, dans un temps imparti de 5h30, qui seront dégustés puis notés par 3 jurys bien distincts composés de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de l'Art culinaire.

A 19h, le vainqueur se verra remettre un vase de Sèvres par la présidence de la République ainsi que le Trophée Delaveyne. Cette remise de prix sera suivie d'un cocktail dînatoire.

Les Toques Françaises organisent ce concours avec l'aide de **4 partenaires officiels** : **Bridor, Rougié, TECOMAH** et **Champagne Nicolas Feuillates** et le soutien entre autres de Nestlé Food Service, Président Professionnel, AROGA-Le Turbot d'Espagne, Davigel, Grand Marnier, Cacao Barry, l'école Lenôtre, Pillivuyt Sens Gourmet et Paco Jet...



Un vent nouveau souffle sur «Les Toques Françaises» !



Créée il y a 8 ans, à l'initiative de Thierry Mercereau, l'association des toques françaises regroupe une cinquantaine de chefs, qui ont pour ambition de défendre et de promouvoir la Cuisine Française.

L'association fait peau neuve avec l'arrivée d'un nouveau président : Fabrice Prochasson, chef de cuisine chez Lenôtre et MOF 96. Entouré d'un bureau renouvelé, ce dernier souhaite insuffler un nouveau dynamisme et amplifier le rayonnement de l'association dans les différentes régions de France.

L'objectif de l'association étant de :

- Promouvoir les produits de qualité et les spécialités du terroir,
- Apporter son soutien à la formation et au perfectionnement des jeunes professionnels de la restauration,
- Valoriser les métiers de bouche auprès des jeunes et du grand public.

Afin de redynamiser son image, l'association vient de mettre en ligne un tout nouveau site internet

www.toquesfrançaises.net, qui véhicule parfaitement ses valeurs et permet de communiquer sur les nombreux événements et animations culinaires organisés à Paris ou en région.

Informations pratiques

Le règlement complet et la présentation des thèmes sont disponibles sur le site internet de l'association :

www.toquesfrançaises.net

Adresse postale pour l'envoi de la demande participation :

Mr Fabrice Prochasson
« Trophée Jean Delaveyne »
5 Résidence des Quinconces
91190 GIF SUR YVETTE

E.mail : prochasson_fabrice@lenotre.fr
Tél : 06 33 83 23 05