



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

6 candidats sélectionnés pour participer au Challenge Culinaire du Président de la République 2019

Ce vendredi 10 mai, le comité de sélection, avec à sa tête Guillaume Gomez, Président de l'association des Cuisiniers de la République Française, s'est réuni à l'Élysée, pour étudier une trentaine de candidatures reçues en vue de la 5^e édition du Challenge Culinaire du Président de la République Française. A l'issue de cette journée, six candidats et deux suppléants ont été sélectionnés pour participer à la grande finale, qui se déroulera le 24 juin prochain, en partenariat avec METRO France.

Les candidats devaient réaliser un mémoire sur le chef étoilé Eric PRAS, président du précédent Challenge Culinaire et présenter une recette originale sur la thématique de la « Volaille fermière », avec 3 garnitures, ainsi qu'un « Merveilleux au Chocolat meringué » en dessert. Les 32 dossiers reçus ont été étudiés avec grand intérêt par l'ensemble du jury.

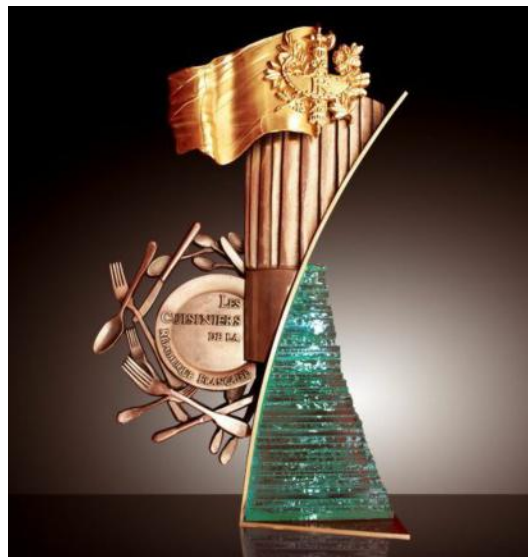
Après une longue délibération, le comité a désigné six candidats et deux suppléants, jugés les plus talentueux :

- **Paul CABAYE**, chef de partie à l'Hôtel de ville de Crissier, en Suisse
- **Clara COPIN**, professeur de cuisine au LEP François Camel de Saint-Girons dans l'Ariège
- **Julien GUÉNÉE**, adjoint chef exécutif à l'Automobile Club de Paris
- **Maxime KUHLMANN**, chef de partie au restaurant Lalique du Château Lafaurie Peyraguey, à Bommes (33)
- **Julien LARGERON**, sous-chef des cuisines et « kitchen instructor » au GIHE sommet éducation, en Suisse
- **Damien MERLE**, chef de partie au Ministère des affaires étrangères, à Paris

Les suppléants sont :

- **1^{er} suppléant** : François PELLETIER, chef au Richemont international SA, en Suisse
- **2^e suppléant** : Edouard CHOUTEAU, chef au Restaurant Anne, du Pavillon de la Reine, à Paris (13^e)

La finale se déroulera le lundi 24 juin 2019 dans les cuisines de FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie, en partenariat avec METRO France. Le jury sera composé de 30 chefs Meilleurs Ouvriers de France et présidé par **Christophe BACQUIÉ**, Chef MOF de l'Hôtel-Restaurant 3 étoiles « Le Castelet » (83). Le grand gagnant remportera un **Vase de Sèvres** offert par le Président de la République, un chèque de **10 000 €** remis et offert par le partenaire **METRO France** ainsi que diverses récompenses. Tous les candidats finalistes seront remerciés par de nombreux lots. La remise des prix se fera dans la soirée, au Palais de l'Élysée... mais en attendant, que le meilleur gagne !



Trophée Challenge Culinaire du Président de la République Française

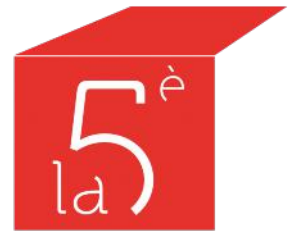


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DES PARTENAIRES D'EXCEPTION

Si le Challenge Culinaire entame cette année sa 5^e édition et connaît le succès qu'on lui connaît c'est en partie grâce à ses partenaires, qui permettent à l'association de récompenser les participants à la hauteur de leur mérite, de les accueillir et les encadrer dans les meilleures conditions. Merci à Ferrandi Paris, METRO France, Degrenne Paris, Champagne Duval-Leroy, l'agence de communication la 5^e étape, Bragard, e-pack hygiène pour leur soutien.



BRAGARD



e-pack
HYGIENE

