



**Appel à Concours - Trophée Jean Delaveyne  
Le 8 novembre 2016 sur le Salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles**

**La 12<sup>ème</sup> Edition du Trophée Jean Delaveyne se tiendra cette année le 8 novembre 2016 sur le salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles !**



**L'Association des Toques Françaises, sa Présidente Marie Sauce, son Vice Président en charge du Trophée Jean Delaveyne, Bernard Leprince - Meilleur Ouvrier de France, ainsi que le Conseil d'Administration, sont heureux d'annoncer la 12<sup>ème</sup> édition du Trophée Jean Delaveyne.**

Remporté en 2014 par Mathieu DESMAREST, le Trophée Jean Delaveyne qui rend hommage au célèbre cuisinier-pâtissier, est un concours culinaire de haute volée, qui récompense la créativité et le professionnalisme d'un chef.

Son niveau d'excellence n'est plus à prouver puisque le Trophée Jean Delaveyne est considéré pour de nombreux professionnels parmi les plus grands trophées culinaires nationaux.

**Les conditions de participation**

**Pour pouvoir participer au Trophée Jean Delaveyne 2016, il faut être un professionnel des métiers de bouche (cuisiniers (es), pâtissiers (es), traiteurs) et être âgé 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.**

Les candidats ont jusqu'au **1<sup>er</sup> septembre 2016** pour faire parvenir leur dossier complet (recettes, fiches techniques, bon d'économat et photos en haute définition). Les six finalistes sélectionnés pour concourir au Trophée seront révélés le **15 septembre 2016**.

Cette année les épreuves du Trophée se dérouleront sur le Salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles.

Les candidats au titre du Trophée Jean Delaveyne 2016 formeront un binôme avec un apprenti de la filière arts culinaires, de la table et du service.

**Les candidats disposeront de 5h30 pour réaliser ces trois préparations. Ils devront apporter tous les ingrédients ou ustensiles non cités qu'ils voudraient inclure dans leurs recettes\*.**

**Cette 12<sup>ème</sup> édition du Trophée Jean Delaveyne sera présidée par Stéphanie LE QUELLEC, chef des cuisines du Prince de Galles à Paris et propose un sujet qui éveillera la créativité des candidats.**

**Les candidats auront à travailler autour des thèmes suivants :**

**Entrée :**

Les candidats devront travailler un Saumon de France de 3,5 kg à la Parisienne.

Dressé de façon moderne et contemporaine.

Le saumon devra être obligatoirement poché, chaud-froité et servi froid.

Il devra être présenté entier ou portionné sans tête ni queue. Sauce à part.

Les candidats devront obligatoirement réaliser une garniture à la Parisienne.

Le service pour 10 personnes se fera sur un plateau inox Newport de 65cm x 53cm fourni par Guy Degrenne.

*(Le saumon sera fourni par l'organisation et le partenaire Transgourmet)*

**Plat :**

Composé de joue de bœuf de race Limousin, foie gras de canard et de 300 g de moelle sans os. La recette sera libre. Servi avec un jus ou une sauce.

Les candidats devront également réaliser trois garnitures.

- Pommes de terre soufflées, trois par personne
- Une à base de champignons de Paris
- La troisième libre.

Les fonds de veau et sauces demi-glace Naturels Chef et le jus de bœuf en flocons Chef, seront fournis par Nestlé.

La truffe blanche et le caviar sont interdits.

Destiné à 10 personnes, le service se fera sur assiettes Esquisses Blanches 32 cm de Guy Degrenne.

*(Le bœuf, le foie gras et la moelle seront fournis par l'organisation et le partenaire Transgourmet)*

**Dessert :**

Réalisation d'une barre chocolatée et d'ananas du Costa Rica. (Recette libre)

Ce dessert devra être servi avec un café Nespresso sélectionné par le candidat parmi les 5 proposés par la marque.

Les Desserts devront être servis sur 10 assiettes Gourmet Satin Ovale 31 cm de Guy Degrenne.

*(Le chocolat Cacao Barry et l'ananas seront fournis par le partenaire Transgourmet)*

\*Les fonds de cuissons, poissons ou viandes, pourront être apportés.

**Les dates à retenir :**

- **Fin des Inscriptions : le 1<sup>er</sup> septembre 2016.**
- **Annonce des candidats sélectionnés : 15 septembre 2016**
- **Epreuves finales et remise du Trophée sur EquipHotel : 8 novembre 2016**

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

**Marie SAUCE**

**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)

## **L'Association des TOQUES FRANCAISES**

Créée au tout 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 perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'Association réalise ces objectifs notamment grâce aux nombreux évènements qu'elle organise (démonstration culinaire et réalisation d'évènement gastronomique, caritatif, grand public ou professionnel).

L'Association des TOQUES FRANCAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense également les chefs plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur qu'ils remettent tous les ans.

Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE, l'Association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou simple amateurs.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française et la volonté de sa transmission au plus grand nombre.

## **Le 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 1 600 exposants.

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

Le Salon EquipHotel

Du 06/11/2016 au 10/11/2016

Paris - Porte de Versailles

1, place de la porte de Versailles

75015 Paris

## **Contact Service de Presse des Toques Françaises**

***C'est dit, c'est écrit!***

INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

**Cécile Saint- Paul / Laurence Tankéré**

01 58 56 66 64 - 06 72 36 64 02

[csaint-paul@cditcecrit.com](mailto:csaint-paul@cditcecrit.com) / [ltankere@cditcecrit.com](mailto:ltankere@cditcecrit.com)