



TROPHEES CULINAIRES FRANCE QUEBEC – Edition 2023- Rapport rédigé par Edith ANDRE

Déléguée nationale : Edith ANDRÉ – assistance : Gabriel FAVREAU

Le lieu et la date : Le Lycée hôtelier Aiguerande de Belleville en Beaujolais a mis à notre disposition deux cuisines le 27 avril 2023. Nous les remercions vivement

8 Régionales participantes : Ain Québec- Auvergne Québec francophonie - Bourgogne Québec- Côte d'Azur Québec- Franche Comté Québec-Laval Québec - Lorraine Québec- Yonne Québec

Composition des jurys tous titrés

Parrain : Richard SOIBINET MAITRE Cuisinier de France (Membre de l'Académie Culinaire de France (Emérite)-Membre des Disciples Escoffier - Consultant Culinaire à la Fondation Pau- Consultant - culinaire extérieur et à domicile - Membre d'Euro-Toque France

Président des jurys : Bernard CORBIGNOT - Meilleur Ouvrier de France- Vice-Président des Disciples d'Escoffier

Jury dégustation dessert : Aimé NALLET : chef de cuisine
Meilleur Ouvrier de France professeur de cuisine E.T.H tsuji

Jury dégustation plat principal : Olivier DEGAND : champion du monde du pâté en croûte. Patron de l'Hostellerie du Poulet

A noter : Armelle Dugué de l'OFQJ, Jean François Normand de la DGQP étaient présents et membres des jurys dégustation. Gabriel Favreau représentait la Fédération au sein du jury dégustation.

Composition du panier proposé par le lycée organisateur.

Avec l'aide du lycée nous pouvons avoir la fourniture partielle ou totale de la composition des paniers (laisser le DDFPT le faire et nous on exige seulement l'utilisation de quelques produits québécois que la régionale organisatrice fournit ou la Fédération France Québec)

Hébergements des finalistes :

Dans un hôtel près du lycée en chambres twins ce qui nous a fait 4 chambres car 4 garçons et 4 filles
Hébergements des professeurs :

A noter : tous étaient pour la première fois présents : Seul un professeur nous a fait régler sa chambre.

Les autres ont eu un budget de déplacement concours.

Le petit déjeuner a été offert par le lycée à un prix dérisoire comme aux accompagnateurs (professeurs, parents et amis de la Fédération)

L'office du Tourisme a offert l'entrée pour la visite des accompagnants des hospices de Belleville pendant le déroulé du concours

Déroulement

Plats à préparer avec uniquement la composition du panier ... imagination des candidats pour un plat principal et pour un dessert

A noter : tirage au sort de l'ordre de passage des candidats avec leurs plats

Notation sur un grille pendant la production en cuisine et sur une autre grille par les jurys dégustation remises à la fin aux organisateurs

Lauréats (suivant notation par les membres des jurys)

Classement final :1) **Maxence Carreau** du lycée Vauban à AUXERRE (régionale Yonne Québec)

2) **Elisa Rousset** (lycée Hôtelier – CHAMALIERES (régionale Auvergne Québec / francophonie)

3) **Cécile HESSE** (lycée Stanislas- VILLERS LES ANCY (régionale Lorraine Québec)

Remise des prix par nos partenaires privés et institutionnels

Le buffet pour la remise des prix a été offert par le lycée et par des partenaires locaux à savoir le Beaujolais Régnié et le charcutier Bobosse et Lactalis. Les élèves avaient fabriqué des petits canapés. France Québec et Auvergne Québec vont remettre un chèque total de 500 € lors du départ du lauréat au Québec.

A noter :

Cécile HESSE est partie depuis juin au Québec

Maxence Carreau devrait partir en juillet (il a son stage)

Elisa Rousset a été prise à l'Institut Bocuse et devrait faire son stage en mai 2024.

Le professeur qui a entraîné Maxence Carreau peut aussi partir au Québec et sera reçu par les Chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec. La fédération prendra son billet en charge à hauteur de 600 euros sur justificatifs à charge pour lui de nous faire un compte rendu de ses rencontres ..

L'ITHQ et l'OFQJ ont collaboré pour les stages et les frais de mobilité.

Merci à Sylvie Carrière et à Armelle Dugué pour la rédaction du règlement et pour leur participation active pour les dossiers de nos lauréats sans oublier Frédérique Bouyx.

Le jour de la finale, tous les candidats ont reçu des lots offerts par les partenaires dont une bourse offerte par l'OFQJ et un diplôme créé par les stagiaires sous la coupe de Frédérique Valée. Merci à Frédérique.

Financement du concours :

Recettes : Chèque du Crédit mutuel : 600 euros

Chèque de 500 € de Desjardins

Versement de 1500 € de la Délégation Générale du Québec

Versement de 1500 € du groupe Lactalis (contact Gabriel Favreau)

Soit au total : 4100 €

Total des dépenses réalisées ou provisionnées : 3106.88 €

Soit un solde positif prévu de : 993.12 €

Nos partenaires pour les produits, les lots et les financements : LACTALIS – MARQUE AUVERGNE – AUVERGNE QUÉBEC – AIN QUÉBEC – ALPES LÉMAN QUÉBEC – LYON QUÉBEC – RÉGNIÉ- BOBOSSE – DÉLÉGATION GÉNÉRALE DU QUÉBEC – DESJARDINS – CRÉDIT MUTUEL – PLANET BISON – Le Lycée Aiguerande-

Les présidents des régionales participantes étaient présents ou représentés. Merci à tous et à toutes
Merci pour leur présence le 27 avril 2023 à Georges PIERRE qui représentait le président national Michel COTNOIR à Monique BECHEREAU vice-présidente qui a fait de très beaux reportages.

Edith ANDRE, Déléguée nationale
Trophées culinaires , édition 2023

