

Sélection française du Bocuse d'Or Europe, Concours National de Cuisine Artistique



**9 et 10 mars 2010 - Paris Nord Villepinte
Au Sirest Ideas**

Service de presse Paris :

AB3C - Anne Daudin - Alexandre Lopez
34 rue de l'Arcade - 75008 Paris
Tél. +33(0)1 53 30 74 00 – Fax. +33(0)1 53 30 74 09
anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com



Sélection française pour le Bocuse d'Or Europe Concours National de Cuisine Artistique : la première marche vers le Bocuse d'Or

les 9 et 10 mars 2010

Incomparable révélateur de talents, le Concours National de Cuisine Artistique est le tremplin incontournable vers la reconnaissance internationale. Depuis sa création en 1998, chacun de ses lauréats est monté l'année suivante sur l'une des marches du podium du Bocuse d'Or, rejoignant ainsi les rangs des plus grands chefs au monde.

Devant un jury de prestige, les huit candidats en lice présenteront les deux plats qu'ils auront réalisés en public à partir des produits imposés pour cette 7^e édition : un carré de veau « 6 côtes », pour la viande et un Sterling Flétan Blanc, pour le poisson.

Le finaliste aura l'honneur de défendre les couleurs de la France lors du Bocuse d'Or Europe 2010 à Genève.

Une étape capitale vers la reconnaissance mondiale

Yannick Alléno, lauréat 1998, Bocuse d'Argent en 1999. **François Adamski**, lauréat 2000, Bocuse d'Or en 2001. **Franck Putelat**, lauréat 2002, Bocuse d'Argent en 2003. **Serge Vieira**, lauréat 2004, Bocuse d'Or en 2005. **Fabrice Desvignes**, lauréat 2006, Bocuse d'Or en 2007. **Philippe Mille**, lauréat 2008, Bocuse de Bronze en 2009.

Présidé par **Jacky Fréon**, lauréat du premier Bocuse d'Or en 1987, le Concours National de Cuisine Artistique s'est imposé au fil des ans comme l'une des grandes compétitions culinaires françaises.

Depuis sa création, tous ses lauréats, sans exception, ont inscrit leur nom au palmarès du Bocuse d'Or et, du même coup, au panthéon de la cuisine mondiale. C'est dire la qualité et le niveau d'excellence de cette épreuve sélective pour le Bocuse d'Or Europe et le Bocuse d'Or !

Un comité d'organisation qui témoigne du niveau de l'épreuve

Lauréats du Concours National de Cuisine Artistique, vainqueurs du Bocuse d'Or, Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés... La qualité des membres du Comité d'Organisation du concours en dit long sur l'exigence de la compétition.

Présidé par Jacky Fréon, le Comité d'Organisation rassemble un panel unique de chefs renommés : François Adamski, Yannick Alléno, Frédéric Anton, Fabrice Desvignes, Régis Marcon, Philippe Mille, Franck Putelat, Michel Roth, Serge Vieira.

Cinq heures trente pour un aller simple vers la gloire

Le Concours National de Cuisine Artistique est ouvert à tous les jeunes chefs de 23 ans et plus (au 9 mars 2010) actuellement en exercice dans un établissement ouvert au public en France (DOM-TOM inclus) et justifiant d'au moins huit ans de métier, apprentissage compris.

En outre, le chef souhaitant faire acte de candidature devra impérativement obtenir le parrainage de son délégué régional.

Créativité, maîtrise, perfection... Les huit chefs sélectionnés pour le Concours National de Cuisine Artistique devront rivaliser de virtuosité et développer des trésors d'inventivité pour se démarquer de leurs concurrents.

Dans cette épreuve, les candidats devront également faire preuve de self control. En effet, la compétition se déroule dans des boxes de cuisine où chacun devra retrouver ses repères, mais surtout les candidats évolueront face au public de Sirest Ideas dans la toute nouvelle Arena Joël Robuchon !

Le carré de veau Label Rouge, fourni par Métro et le Sterling Flétan Blanc de Norvège, produits officiels en 2010

Les candidats n'auront pas de trop des cinq heures trente qui leur sont dévolues pour donner toute latitude à leur imagination et à leur savoir-faire, et réaliser deux recettes pour dix personnes à partir des produits imposés cette année : un carré de veau « 6 côtes », pour la viande fournie par Métro et un Sterling Flétan Blanc de Norvège de 5 à 6 kg (avec sa tête), pour le poisson. La France a ainsi choisi les thèmes du Bocuse d'Or Europe 2010.

En plus du carré de veau obligatoire de 3,5 kg environ, ils auront à leur disposition trois pièces optionnelles (tête de veau désossée sans langue et sans cervelle, pied de veau et noix de ris de veau) pouvant être utilisées indifféremment, sans restriction de quantité.

Le Sterling Flétan Blanc, de 5 kg (6 kg avec sa tête) devra obligatoirement être accompagné d'un minimum de trois éléments libres de garniture.

Nouveauté 2010 : Pour rendre l'exercice encore plus subtil, les candidats choisiront leur plat parmi deux modèles, ovale ou rectangulaire, le poisson est dressé sur assiette tandis que la viande est dressée sur plat, fournis par l'organisation pour alléger le coût de participation des candidats.

Plus qu'une première place, un sésame pour le Bocuse d'Or

Le jury, composé de grands chefs de cuisine, de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités reconnues pour leurs compétences professionnelles, procédera à la dégustation des plats, en public. Le concours bénéficiera de la présence renouvelée et de l'expertise de Joël Robuchon en tant que président du jury.

Pour départager les candidats, chaque membre disposera d'un total de 230 points pour les deux plats : 160 points pour la dégustation, 50 points pour la présentation et 20 points pour l'évaluation du travail (propreté du poste de travail, gestion du commis...).

En plus d'un chèque de 15 000 euros et un trophée Challenge Bocuse d'Or France, le lauréat se verra officiellement adoubé pour représenter la France lors du Bocuse d'Or Europe, à Genève (les 7 et 8 juin 2010, dans le cadre du tout nouveau salon Gourmet) et lors du Bocuse d'Or à Lyon (25 et 26 janvier 2011), si la France se place parmi les douze premières nations du Bocuse d'Or Europe.

Le second reçoit un chèque de 7 000 euros et un trophée Challenge Bocuse d'Or France.

Le troisième reçoit un chèque de 4 000 euros et un trophée Challenge Bocuse d'Or France.

Le processus de sélection au Bocuse d'Or 2011



www.concours-cnca.com

Le palmarès Concours National de Cuisine Artistique

1998 - Yannick ALLENO - Chef de l'Hôtel Meurice, à Paris / Bocuse d'Argent 1999
2000 - François ADAMSKI - Chef du Gabriel, à Bordeaux / Bocuse d'Or 2001 / MOF 2007
2002 - Franck PUTELAT - Chef du Parc Franck Putelat, à Carcassonne / Bocuse d'Argent 2003
2004 - Serge VIEIRA – Restaurant Serge Vieira, à Chaudes Aigues / Bocuse d'Or 2005
2006 - Fabrice DESVIGNES - Brigade à la Présidence du Sénat, à Paris / Bocuse d'Or 2007
2008 - Philippe MILLE - Hôtel Le Meurice, à Paris / Bocuse de Bronze 2009

Les candidats du Concours National de Cuisine Artistique 2010



Pascal BORELL

Maison du Terroir (Maury - 66)

Né le 17 Janvier 1968 - 42 ans - Marié, 3 enfants

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Perpignanais d'origine, je commence ma carrière de cuisine classique à Lyon en apprentissage. Je démarre alors mon parcours chez les Compagnons du Tour de France, Narbonne (C. Giraud 2**), Perpignan (Chapon Fin 1*), Tours (Jean Bardet 2**), Paris (Ledoyen 2** J.F Lemerrier MOF) et Arpège (Passard 3***), puis retour au pays comme chef de cuisine, au Chapon Fin où j'obtiens 1 étoile Michelin pendant 6 ans.

Puis, j'ai fait du consulting (Suisse, Brésil et agroalimentaire) et participé aussi à de nombreux concours professionnels : 2^e prix Montagné, 1/2 finale Taittinger, 3 1/2 finales MOF, Championnats de France du Dessert.

J'ai ouvert la Maison du Terroir en juin 2007 et obtenu une étoile Michelin en mars 2008.

Comment vous préparez-vous ?

Avec mon épouse, également professionnelle de la cuisine, nous travaillons aux détails et aux saveurs des plats du concours. J'ai établi un menu spécialement dédié au concours, avec des fiches dégustations pour la clientèle.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

En dehors de mon métier, j'aime avec ma famille profiter des activités liées à la nature, aux animaux, ainsi que les films d'animation.



Yann CHEVALLIER

Lycée Jean Chaptal (Amboise - 37)

35 ans

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

J'ai commencé en 1992 par un CAP-BEP Cuisine, au Lycée Hôtelier de Chateaubriand, puis un BM-BP Cuisine, en 1995, à la Chambre des Métiers de Sainte-Luce-sur-Loire et un BTS Gestion/Management et Marketing Hôtelier, en 2002, à la CCI de Vannes.

En 2003, j'ai été reçu Compagnon Cuisinier de l'Union Compagnonnique des Devoirs Unis.

Lors de mon Tour de France, j'ai travaillé dans des établissements comme le Restaurant Bocuse (Lyon), Le Fouquet's (Paris), Le Nôtre (Plaisir), le Monte Carlo Beach (Monaco), Saint-Clair Traiteur (St-Ouen l'Aumône), le Vista Palace (Roquebrune Cap-Martin), L'Antarès (Méribel), le Château de Chailly (Pouilly en Auxois), le Sheraton (Bruxelles), l'Abbaye de Villeneuve (Pont St-Martin), le Château de la Colaussière (St-Sauveur de Landemont)...

Comment vous préparez-vous ?

Je suis toujours en phase de recherche et d'approfondissement. Je demande des conseils auprès des personnes de la profession, de mon délégué régional, Olivier Dardet, de ma famille... Les grandes lignes de mes plats sont quasiment définies, mais elles pourront encore évoluer en fonction des rencontres et des conseils prodigués.

Actuellement, je réalise mes recettes et mes photos de façon à commencer les essais en temps réel la seconde semaine de janvier. Je me penche également sur mon organisation de travail et celle de mon commis, qui est un de mes anciens élèves. Il s'investit professionnellement, humainement et participe aux différentes phases de réalisation du concours.

Des questions ont été envoyées à la direction du CNCA afin d'avoir de plus amples informations et réduire ainsi les risques d'erreur lors du concours.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

Le Compagnonnage est très présent dans ma vie, ce qui m'amène à lire, voyager et à rencontrer des personnes de différents horizons et de différents métiers.

Les animaux me passionnent également, ainsi que la chasse.

Enfin, les métiers manuels, et notamment du bâtiment, sont aussi pour moi une source d'évasion et d'inspiration.



Frédéric COIFFE

Pullman Bordeaux Aquitania (Bordeaux Le Lac - 33)

Né le 5 décembre 1973 - 37 ans - En couple, 2 enfants

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Rochelais d'origine, j'ai commencé ma carrière par un apprentissage chez Richard Coutanceau (2* au guide Michelin) où j'ai passé six ans, grimant les échelons d'apprentis à 1/2 chef de partie.

Après un bref passage chez Ducasse, j'ai trouvé mon mentor, Thierry Conte du restaurant le Camélia à Bougival (1* au guide Michelin) qui, par la suite, me recommandera pour une place de Chef pâtissier au Relais de Sèvres, aux côtés de Pierre Miecaze (1* au guide Michelin).

Depuis septembre 2004, je dirige une équipe de 12 cuisiniers au Pullman Bordeaux Aquitania. (4 étoiles).

En 2007, j'ai créé le Concept « Live Food » où la cuisine filmée en direct, est retransmise sur écran plat en salle. Montrer, partager, associer je ne vois pas la cuisine autrement...

En 2008, j'ai été intronisé au sein de l'association des Maîtres Cuisiniers de France.

Comment vous préparez-vous ?

C'est une course contre la montre, je me suis inscrit au concours seulement une semaine avant la date butoir. J'ai mis en place un planning d'entraînement basé sur dix semaines, qui me guide jusqu'au 9 mars...

Je sais évidemment qu'il y a du beau monde en face, mais pour moi c'est déjà une belle aventure humaine, je suis soutenu par mes pairs et surtout par ma femme et mes filles. J'ai hâte d'être au jour J.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

Le peu de temps qui me reste je le consacre à ma famille et mes amis, mais étant natif de La Rochelle, j'aime les « parfums » de l'océan et bien sûr le Stade Rochelais..., l'esprit du rugby me correspond bien.



Sébastien GIANNINI - Le Méridien (Nice - 06)

28 ans - Célibataire

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

J'ai présenté un C.A.P. et un B.E.P. option Cuisine en candidat libre. Puis j'ai passé, un Brevet de Maîtrise option Cuisine (V.A.E).

J'ai commencé comme Chef de partie, 1^{er} commis, au restaurant gastronomique Les Oliviers, à Bandol (83).

Puis, j'ai été Chef de partie tournant au Cœur d'Or, à Courchevel (73), 1^{er} Sous Chef aux Oliviers, à Bandol (83), Chef de Cuisine Chez Vincent et Nicolas, à Cannes (06), puis aux Mille Chandelles, à Auribeau/Siagne (06).

Depuis novembre 2007, je suis Executive Chef au restaurant gastronomique La Terrasse, à Nice (06).

Comment vous préparez-vous ?

J'ai pris du retard sur mon plan d'action pour l'entraînement mais je pense le rattraper pour commencer à partir de la troisième semaine de janvier.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

La boxe anglaise que je pratiquais en amateur au niveau national (classé 1^{er} série ; niveau juste avant celui de professionnel).



Mathieu GUIBERT

Restaurant Le Parc (Carcassonne - 11)

Né le 26 décembre 1980 (29 ans)

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Issu d'une famille d'agriculteurs du pays nantais, j'ai un cheminement quelque peu particulier dans la mesure où j'ai effectué un parcours universitaire avant de poursuivre dans la cuisine. J'ai dans un premier temps obtenu un BEP hôtellerie restauration au lycée hôtelier Sainte-Anne, à Saint-Nazaire (44600), puis un Bac technologique et un BTS. J'ai par la suite poursuivi mes études à Angers (49000) pour obtenir une licence et une maîtrise de gestion hôtelière et touristique au sein de l'université IMIS-ESTHUA.

C'est en travaillant à Carcassonne, au sein de la brigade de l'Hôtel de la Cité sous la direction de Franck Putelat que je découvre véritablement ce qu'est la grande gastronomie. Il me fait par la suite intégrer les cuisines de l'hôtel Meurice, à Paris. J'y passe alors trois ans avec Yannick Alléno et participe à la conquête de la troisième étoile. Cette aventure va véritablement me transformer et j'ai alors compris ce qu'est la très grande cuisine, les sacrifices qu'elle impose, les joies qu'elle procure.

Après cette merveilleuse aventure je travaille aux côtés de Christian LeSquer au Pavillon Ledoyen durant un peu plus d'un an. J'ai quitté Paris pour rejoindre Franck Putelat au Parc à Carcassonne où j'officie depuis maintenant plus de deux ans en tant que sous-chef. C'est alors que je suis devenu Espoir de l'année en gagnant le concours du magazine *Le Chef*.

Comment vous préparez-vous ?

Pour ce qui est de l'entraînement, je partage mon temps, comme je pense tous les candidats, entre le Parc, mon entreprise, et la préparation du concours.

J'organise donc mon emploi du temps en consacrant mes après-midi ainsi que mes week-ends aux différents essais.

Au fur et à mesure de la validation des différentes recettes, nous effectuons des enchaînements progressifs, afin de réaliser les préparations dans le temps imparti. Les journées ne sont jamais assez longues.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

Je trouve toujours le temps pour me consacrer à ce qui me libère l'esprit. Je m'intéresse ainsi à la culture, tant littéraire que musicale. Le monde de la musique m'a toujours intéressé ayant moi-même été musicien. Je suis donc fasciné par ce monde du spectacle et de la musique, mes goûts étant très éclectiques. J'aime les émotions que cela me procure.

Je passe également beaucoup de temps à lire, de la littérature pour la beauté des mots, des livres de cuisine pour apprendre encore et toujours, mais également beaucoup de presse pour comprendre le monde qui nous entoure. Je pratique un peu de sport pour m'entretenir un peu, auparavant j'ai pratiqué du football pendant une dizaine d'année.

Je suis également beaucoup impliqué dans le monde associatif, on a ainsi créé dans ma commune de naissance une association d'organisation d'événements culturels et sportifs.



Jérôme JAEGLE

Restaurant Têtedoie (Lyon - 69)

Né le 11 février 1979 - Célibataire

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Mon parcours professionnel a commencé à l'âge de 16 ans par un CAP/BEP cuisine en alternance.

Puis, j'ai continué par un Bac professionnel. J'ai choisi des établissements bien référencés dans les guides pour appuyer ces quatre années de formation.

Ensuite, j'ai naturellement choisi d'entrer dans des établissements prestigieux pour faire mes armes aux côtés de chefs qui me suivent toujours aujourd'hui : Jean-Yves Schillinger - Colmar, Le Chambard - Kaysersberg, La Coquille - Bermudes, Bruderholz - Bâle, Ritz - Paris, L'Auberge du Père Floranc - Wettolsheim, Aux Armes de France - Ammerschwir.

J'ai également participé à des concours culinaires. En 2009, j'ai remporté le 1^{er} prix du trophée national Toqueshow ; en 2008, le 1^{er} prix culinaire national Pierre Taittinger et j'ai été finaliste du prix culinaire international Pierre Taittinger.

A force de travail et de persévérance, j'ai accédé au poste de chef de cuisine aux côtés de Monsieur Têtedoie.

Comment vous préparez-vous ?

Soutenu par l'expérience de M. Têtedoie, j'articule mon entraînement autour du savoir que peuvent m'apporter différents chefs, la lecture d'ouvrages culinaires et, bien sûr, les recherches et expérimentations en solitaire avec le produit.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

Pour donner du souffle à ma pratique, j'ai besoin de contact avec la nature et de week-ends de pêche, partagés avec ma compagne.



Philippe ROUSSEAU **Sofitel Thalassa (Quiberon - 56)**

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Sorti de Troisième, je me suis dirigé vers les métiers de bouche, CAP traiteur, puis rencontre avec M. Vaullée, professeur de cuisine au lycée hôtelier Hélène Boucher du Mans qui me propose un CAP/BEP, en un an. Puis le lycée m'a placé comme commis à l'hôtel Hermitage de La Baule où j'ai effectué quelques saisons en suivant la brigade l'hiver, à Courchevel.

Après une saison d'été au restaurant La Voile d'Or, je pars à Nantes, chez Torigai, chef japonais travaillant la cuisine française avec des notes nipponnes. De retour sur La Baule, j'entre avec un ancien collègue de L'Hermitage au Gardécôte, où je travaille beaucoup sur les achats au M.I.N de Nantes. Enfin, M. Vaullée, m'a proposé un poste à Quiberon. Et voilà maintenant onze ans que je travaille pour le groupe Accor. Là, je m'exprime par ma cuisine et surtout à travers les concours : me voilà à mon dixième concours où j'ai toujours réussi à me qualifier pour les finales et aujourd'hui je suis fier d'être qualifié pour ce Bocuse d'Or, pour moi le concours par excellence.

Comment vous préparez-vous ?

Compte tenu des délais, (qualification régionale de Vannes et la réception et le retour du dossier d'inscription), il ne me restait que quatre semaines pour préparer un concours comme celui-là. J'ai donc travaillé dur pendant trois semaines, réunissant toutes mes idées et démarrant les essais. Après la réception du second dossier, j'ai pu m'organiser autrement.

Mes essais ont bien avancé, j'ai pu faire intervenir des personnes extérieures : MOF, Académie Culinaire, moment crucial, mais enrichissant, car ils ont été intéressés par mon travail, ils ont pu me faire partager leur expérience, et me donner des conseils.

Les essais ont été réalisés, puis passés en dégustation devant plusieurs personnes avant d'être validés. Aujourd'hui, les plats sont en cours de validation, mais rien n'a été arrêté. Il me reste le mois de janvier pour finaliser mes fiches techniques. Un autre point important pour moi la participation de tous mes fournisseurs qui me suivent et qui me fournissent gratuitement les matières premières. Merci.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

Aimant la pêche depuis mon enfance, j'ai découvert en Bretagne de quoi pratiquer la pêche du Bar. Je pêche en bateau, avec un ami. Depuis quelques années, nous chassons le Bar dans des endroits incroyables (Belle-Île, Golfe du Morbihan...). Je pratique aussi la chasse sous-marine.

Et à l'époque des champignons, j'adore partir en forêt chercher les cèpes, trompettes de la mort, chanterelles...



Xavier YVERNOGÉAU **Château de La Verie (Challans - 85)**

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Je suis arrivé en Vendée en 2001, après plus de quinze ans passés à Paris. Chef de cuisine au Château de la Vérie, à Challans depuis 2006, je propose des menus qui accompagnent le rythme des saisons et privilégie des mets où saveurs et goûts sont mis en valeur avec simplicité et raffinement.

D'origine nantaise, j'ai fait mon apprentissage chez Monsieur Lardeux, restaurant de l'aéroport de Nantes Atlantique, puis officié à Paris, notamment chez Pierre Traiteur (un macaron Michelin) et au Pré Catelan chez Lenôtre.

Après avoir monté et dirigé durant huit ans, une brasserie de luxe dans le 8^e arrondissement, je suis revenu dans ma région natale.

Après 5 saisons à Noirmoutier en tant que chef au restaurant L'Anse Rouge dans le Bois de la Chaize, j'ai pris en main la cuisine du Château de la Vérie.

Depuis deux ans, il promeut les produits vendéens. En 2008, pour sa première participation au 2^e concours organisé par l'association interconsulaire pour la promotion des produits de Vendée, il a pris la 1^e place. En 2009, il est arrivé 2^e à ce même concours.

Comment vous préparez-vous ?

Je ne m'entraîne que lors de mes jours de congés car je n'ai pas une grande brigade à ma disposition.

Je vais me mettre dans les conditions du concours avec temps de préparation bien définis, *timing* exact pour sortir les plats.

Pour mes tests, d'anciens Bocuse d'Or et Meilleurs Ouvriers de France m'ont proposé de juger mes premiers essais et ma préparation ; cela me permettra d'arriver le jour J avec un peu plus de confiance et de repère.

En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?

Mes passions sont multiples, du sport en passant par la musique.

J'aime jouer au tennis, faire du cyclisme et me balader en forêt avec mon chien, un braque allemand.

Passionné de musique, j'adore écouter du jazz et du classique, avec une préférence pour les opéras de Verdi.