

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le binôme FERRANDI campus de Jouy-en-Josas remporte le 22ème Trophée ANPCR

Visuel Indisponible

Blagnac (31)

Le 22ème Trophée de Cuisine et Service vient d'avoir lieu du 4 au 6 avril 2019 au CFA de Blagnac. Ce concours s'adresse à des apprentis en CAP ou Bac professionnel, Cuisine et Restaurant. Le candidat cuisine devait réaliser une recette avec progression et fiche technique d'après un panier imposé.

Le principe est que le CFA gagnant organise le trophée suivant mais ne peut organiser 2 années de suite. Blagnac avait remporté le Trophée 2018 avec **B. Tsogere** et **A. Gaveaux**, c'est pourquoi la 22ème édition se passait cette année au CFA Commerce et services de Blagnac. La partie Cuisine était sous la coordination de **Gérard Boscher**, Brest, **Hervé Seignovert**, Annonay et **Florent Doittée**, Chartres, **Xavier Chatillon**, Grenoble et **Geneviève Sarremejane**, Blagnac, pour la partie restaurant. Le maire de Blagnac **Joseph Carles** a particulièrement souligné la qualité du CFA " *Nous sommes très fiers de l'excellence qui part d'ici et qui rayonne sur toute la région et au delà !*"

Les membres du jury

Les Parrains : **Guillaume Gomez** et **Stéphane Guénaud** respectivement chef de cuisine et argentier de l'Elysée. Pour ce dernier " *il faut échanger et ce que vous avez vécu ici, vous devez maintenant le partager. J'aime le concept de binôme, ensemble on prend beaucoup de plaisir...* "

Jury Cuisine Président : **Johann Leclerre** et **Jury restaurant** : **Stéphanie Leclerre** Présidente

Jérémy Morin en Apparté-Montrabé, **Thierry Merville** La table des Mervilles-Castanet, **Guillaume Monboisse** le Sept-Toulouse, **Pierre Lambinon** Le Pyr Toulouse, **Yannick Delpech** L'Amphytrion-Colomiers, **David Biasibetti** Aux Saveur Rouffac-Tolosan, **Sylvain Joffre** en Pleine Nature-Quint Fonsgrives, **Nicolas Thomas** La Promenade-Verfeil, **Franck Reminel** en Marge-Aureville, **Stéphane Tournié** Les Jardins de l'Opéra-Toulouse, **Thomas Vonderscher** Le Cénacle-Toulouse, **Franck Putelat** Le Parc-Carcassonne, **Jean-Charles Briquet** Chef formateur

Emmanuel Fournis – Consultant Maître d'Hôtel et professeur de restaurant, **Jean-Pierre Lesage** – ANPCR, **Elda Bardou Jacquet** RRH Sodexo-Balma, **Maguelone Pontier** directrice MIN Toulouse, Le grand Marché, **Jean Lanau** président des Tables et Auberges, **Julien Deyrat** président groupe Consulting, Ambassade, **Bruno Casassus** maître d'hôtel du France-Auch, **Thomas Fantini** la Pergola-Toulouse, **Gilles Belle** gastronome Manager Nespresso, **Julien Louis Hugonnet** champion du monde Barman, professeur

Le règlement Constituer un binôme composé d'un apprenti cuisinier (homme ou femme) et d'un apprenti serveur (homme ou femme).

Le thème en cuisine Réaliser un plat pour 4 personnes à partir du canard du Sud-Ouest IGP sur une thématique « Catering » dans deux assiettes sur plateau.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

En salle Assurer la gestion de 4 ateliers; Organiser un stand présentant la région sur le plan touristique, économique et historique; Argumenter le choix des produits utilisés dans la recette réalisée par le cuisinier; Arts de la table : mise en place d'une table pour 4 personnes, avec service des mets et boissons.

Le palmarès

1er - Paris ile-de-France – FERRANDI Jouy-en-Josas : **Charles Ledoux** (cuisine) et **Victor Robin** (salle)

2ème - Occitanie 1 – Cfa Commerce et services : **Arthur Grimaud** (cuisine) et **Etienne Joly** (salle)

3ème - Auvergne-Rhône-Alpes – Cfa IMT Grenoble : **Simon Channebault** (cuisine) et **Vincent Chapuis** (salle)

Place d'honneur : Occitanie 2 – Cfa Commerce et services : **Ronan Bertrand-Lasalle** (cuisine) et **Tiffany Randrianarisoa** (salle)

Place d'honneur : Centre-Poitou-Charente – Cfai Chartres : **Nolwen Delatour** (cuisine) et **Jean-Baptiste Henry** (salle)

Place d'honneur : Occitanie 3 – Cfa cci Sud Formation : **Saïda Aliouat-Garrido** (cuisine) et **Lucie Penel** (salle)

En marge de cette cérémonie le président **Bruno Treffel** a dévoilé le nouveau nom et logo de l'ex ANPCR :

ANCRAH (Association Nationale des CFA de la Restauration - Alimentation - Hôtellerie)