

SÉLECTION NATIONALE CUISINE EN JOUTE 2012 DU CONCOURS INTERNATIONAL CUISINE EN JOUTE

Depuis maintenant 8 ans, l'association Généralions Cuisines et Cultures se bat pour créer un collectif de "formateurs" rassemblant autour d'elle tous les acteurs de la restauration. Ces actions n'ont de cesse de réunir pour le partage et l'échange, des professeurs, des professionnels et des élèves. C'est avec un grand plaisir que tous les membres de Généralions Cuisines et Cultures et moi-même sommes heureux de vous accueillir pour cette grande fête de famille.

Laurent Trochain



**La chaîne
de l'espoir**

Ensemble, sauvons des enfants

**LA CHAÎNE DE L'ESPOIR:
SOUTENIR LES ENFANTS DÉMUNIS**

Généralions Cuisines et Cultures est une association axée sur l'échange et le partage. Dès la 1^{re} édition à Marseille en 2010, un partenariat avec une association (Sol en Si) avait été mis en place. L'idée n'ayant pu être reprise pour l'édition 2011, faute de temps et de partenaire identifié, elle sera de retour en 2012. Cette année, Généralions Cuisines et Cultures a décidé que l'événement serait au profit de l'association la Chaîne de l'Espoir.

Créée en 1988, par le Professeur Alain Deloche, cette association intervient dans plus de 30 pays pour offrir un accès aux soins et à l'éducation aux enfants les plus démunis.

Véritable réseau d'excellence et d'expertise médico-chirurgicale, la Chaîne de l'Espoir opère et soigne, chaque année, des milliers d'enfants.

L'association intervient également dans le domaine de l'éducation avec des programmes de parrainage scolaire et d'aide à la scolarisation. Grâce à cette action, 25000 enfants ont déjà pu retrouver le chemin de l'école.

Organisé par :



Rejoignez-nous sur :



À PROPOS DE L'ASSOCIATION GÉNÉRATIONS CUISINES ET CULTURES

En 2004, un groupe de copains chefs cuisiniers venus de toute la France décide de se retrouver régulièrement pour échanger sur la cuisine et les régions. Leur credo : le partage et la convivialité. Dedicée à la transmission du savoir-faire, l'association Générations Cuisines & Cultures s'investit rapidement dans la formation de la jeune génération. Le 1^{er} concours Cuisine en Joute est créé en 2010 à Marseille. Le but : dénicher les talents de demain et soutenir les jeunes chefs dans leur formation professionnelle.

Laurent Trochain, chef étoilé du restaurant éponyme en région parisienne et président de l'association, salue l'enthousiasme des participants : "Aujourd'hui, on compte plus d'un concours de cuisine par jour en France. C'est pourquoi nous sommes très fiers que stars de la gastronomie et écoles hôtelières confondues se prêtent au jeu. Rassembler toutes les générations de chefs, voilà l'essence de notre association".

REIMS, CITÉ DES SACRES

Située dans le département de la Marne, en Champagne-Ardenne, Reims est la douzième ville de France par sa population. Reims aurait été fondée par les partisans de Rémus après son assassinat par son frère Romulus. C'est à Reims que sera baptisé Clovis, puis que seront sacrés 32 rois de France. Le palais du Tau est la résidence archiepiscopale et royale, liée au sacre de rois de France, du XI^e siècle à Charles X. Comme la cathédrale voisine, le palais du Tau est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.



La région Champagne-Ardenne est composée de quatre départements : les Ardennes, l'Aube, la Marne et la Haute-Marne. Sa préfecture est Châlons-en-Champagne mais Reims est la ville la plus peuplée. La région et la ville sont célèbres pour la production d'un vin connu dans le monde entier : le champagne. Pourtant, bien d'autres produits et spécialités y font le bonheur des gourmands. Ce concours vous permettra de les découvrir.

PROGRAMME DU DIMANCHE 1^{ER} AVRIL 2012

4 DÉMONSTRATIONS ET UN GRAND CONCOURS AMATEURS

LES DÉMONSTRATIONS

Des chefs montent sur scène et présentent leurs créations en 30 minutes chrono. Ils livreront leurs petits secrets au public qui pourra voir chaque détail de fabrication retransmis en direct sur écran géant.

14h - 14h30

Johan Leclerre

Meilleur Ouvrier de France 2007
La Suite (La Rochelle)

14h45 - 15h00

Sébastien Bontour

Président de l'association des Chefs de cuisine de Marrakech
Palace Es Saadi Gardens & Resort (Marrakech)

17h30 - 18h00

Olivier Nasti

1 étoile Michelin,
Meilleur Ouvrier de France 2007
Le Chambard (Kaysersberg)

18h15 - 18h45

Philippe Mille

Bocuse de Bronze
2 étoiles Michelin
Meilleur Ouvrier de France 2011
Domaine des Crayères (Reims)



LE CONCOURS DE CUISINIERS AMATEURS

Entre leurs démonstrations, les chefs prêteront toques et tabliers à quatre cuisiniers amateurs, qui devront faire preuve de talent culinaire sur le thème du boudin blanc de Reims. Cette compétition se déroulera en deux matches et une finale. Le vainqueur remportera un cours de cuisine à l'atelier de Cyril Lignac, un repas pour deux personnes dans l'un de ses restaurants (transports compris) ainsi que des livres de recettes.

1^{ERE} SÉRIE DE MATCHS AUTOUR DU BOUDIN BLANC DE RETHEL

> Match n°1 - 15h15 à 15h30

Candidat A contre **Candidat B**

> Match n°2 - 15h40 à 15h55

Candidat C contre **Candidat D**

2^E SÉRIE DE MATCHS AUTOUR DU PAIN D'ÉPICES

> Match n°3 - 16h05 à 16h20

Candidat A contre **Candidat D**

> Match n°4 - 16h30 à 16h45

Candidat B contre **Candidat C**

LA FINALE

AUTOUR DU FOIE DE VOLAILLE DE CHAMPAGNE

17h00 - 17h15

contre

LES MEMBRES DE GÉNÉRATIONS CUISINES ET CULTURES

BARTHE Romain

Le Cloche Merle
Rue G. Chevallier
69460 Vaux-en-Beaujolais

BILLOUX Alexis

Le Pré aux Clercs
13 place de la Libération
21000 Dijon

BRISARD Guillaume

Le Fort de l'Océan
Côte Sauvage
44490 Le Croisic

COIQUAUD Vincent

L'Adresse
48 Saint Eutrope
17100 Saintes

CESARI Joël

La Chaumière
344 avenue du Maréchal Juin
39100 Dole

DINEL Bruno

Au Pain de mon Grand-père
58 rue Krutenau
67000 Strasbourg

FAONIO Bruno

Le V'four
10 rue Saint Michel
54000 Nancy

EYRAUD Sébastien

Le Rochetoirin
10 route de la Tour du Pin
38110 Rochetoirin

FRECHIN Patrick

Le Grenier à Sel
28 rue Gustave Simon
54000 Nancy

GALLARDO Thomas

La Table de Pablo
Les Petits Cléments
84400 Villars

GERENTE LAPIERRE

Stéphane
Auberge du Fouron
RN 75 Route de Bourg
38510 Morestel

GOUNY Henry

L'Atelier des Saveurs
16 faubourg de la Rochebelle
30100 Ales

JANIN Yannick

L'Angélick
Chef-lieu
74560 La Muraz

LECLERRE Johan

La Suite
15 rue de la chaîne
17000 La Rochelle

MILLE Philippe

Domaine des Crayères
64 boulevard Henry Vasnier
51100 Reims

MARCON Jacques

Restaurant Régis et Jacques
Marcon
Le Village
43290 Saint Bonnet-le-Froid

NASTI Olivier

Le Chambard
9-13 rue du Général de Gaulle
68240 Kaysersberg

PERRILLAT-MERCEROT

Alain
Atmosphères
618 route des Tournelles
73370 Le Bourget-du-Lac

PETIT Laurent

Le Clos des Sens
13 rue Jean Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux

PRESSAC Pascal

La Grange aux Oies
Lieu-dit Le Château de Nieul
16270 Nieul

REBSAMEN Yves

Chez Guy
3 place de la Mairie
21220 Gevrez-Chambertin

RICHARD Sébastien

La Table de Sébastien
7 avenue Hélène Boucher
13800 Istres

TROCHAIN Laurent

Numéro Trois
3 rue du Général de Gaulle
78490 Le Tremblay/s/ Mauldre

VALETTE Anthony

Le Pouilly
1 route de la Fontaine
77240 Pouilly-le-Fort

VERRAT Thierry


La Ribaudière
Le Village
16200 Bourg Charente

ZORN Willy-Marc

Zorn La Petite Auberge
45 boulevard Brossolette
02000 Laon

Organisé par :

Général
Général
Cuisines & Cultures

Rejoignez-nous sur 



LES 10 ÉCOLES QUALIFIÉES

Lycée hôtelier Hyacinthe Friant de Poligny (39)

- Louis Gachet (cuisine)
- Matthias Marc (salle)
- Gwénaél Boudier (professeur de cuisine)

Lycée hôtelier Jessé de Forest d'Avesnes-sur-Helpe (59)

- Clément Fontaine (cuisine)
- Yohan Pagniez (salle)
- Frédéric Gouteau (professeur de cuisine)

Lycée technique hôtelier Raymond Mondon de Metz (57)

- Sarah Zelus (cuisine)
- Yohan Nguyen (salle)
- Xavier Mari (professeur de cuisine)
- Mathieu Simonneau (professeur de salle)

Lycée hôtelier Grégoire Ferrandi de Paris (75)

- Thomas Techoueyres (cuisine)
- Benjamin Fabre (salle)
- Eric Robert (professeur de cuisine)
- Céline Nasotion (professeur de salle)

Lycée des métiers de l'hôtellerie de Grenoble (38)

- Mathyas Feillens (cuisine)
- Jérémie Costet (salle)
- Alain-Patrick Fauconnet (professeur de cuisine)

Lycée polyvalent de Bazeilles (08)

- Aurélien Bolle (cuisine)
- Guillaume Delabre (salle)
- Hervé Matter (professeur de cuisine)

Ecole hôtelière du Périgord Arnaud de Séguy de Boulazac (24)

- Christopher Boot (cuisine)
- Valentine De Ona (salle)
- Laurent Jauvin (professeur de cuisine)

Lycée hôtelier de La Rochelle (17)

- Antoine Guidez (cuisine)
- Louis Baubeau (salle)
- Idriss Martin (professeur de cuisine)

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie du Sacré-Coeur de Saint-Chély-d'Apcher (48)

- Bastien Froment (cuisine)
- Yoann Chazeau (salle)
- Fabrice Osty (professeur de cuisine)
- Marie-Pierre Legat (professeur de salle)

Lycée professionnel Les Portes de Chartreuse Voreppe (38)

- Gabrielle Lefebvre (cuisine)
- Basile Brun (salle)
- Julien Rondepierre (professeur de cuisine)

PROGRAMME DU LUNDI 2 AVRIL 2012

JOUTES DE QUALIFICATION

1^{RE} SÉRIE DE JOUTES SUR LE THÈME DU CÉLÉRI BOULE (15 MINUTES)

- > Joute n°1 - 9h30 à 9h45
Metz contre Poligny
- > Joute n°2 - 9h55 à 10h10
St Chély d'Apcher contre Paris
- > Joute n°3 - 10h20 à 10h35
La Rochelle contre Voreppe
- > Joute n°4 - 10h45 à 11h00
Avesnes-sur-Helpe contre Boulazac
- > Joute n°5 - 11h10 à 11h25
Grenoble contre Bazeilles

2^E SÉRIE DE JOUTES SUR LE THÈME DE L'OMBLE CHEVALIER (15 MINUTES)

- > Joute n°6 - 11h35 à 11h50
Voreppe contre Avesnes-sur-Helpe
- > Joute n°7 - 12h00 à 12h15
Metz contre Boulazac
- > Joute n°8 - 12h25 à 12h40
Paris contre Grenoble
- > Joute n°9 - 12h50 à 13h05
La Rochelle contre Bazeilles
- > Joute n°10 - 13h15 à 13h30
St Chély d'Apcher contre Poligny

SONT QUALIFIÉES POUR LES DEMI-FINALES LES ÉQUIPES SUIVANTES :

Ecole A : Ecole B :
Ecole C : Ecole D :

13 H 30 À 14 H 30 PAUSE DÉJEUNER

LES 1/2 FINALE

1^{RE} SÉRIE DE JOUTES SUR LE THÈME DE L'ONGLET DE BŒUF (15 MINUTES)

- > Joute n°11 - 14h45 à 15h00
École A contre École D
- > Joute n°12 - 15h10 à 15h25
École B contre École C

2^E SÉRIE DE JOUTES DE JOUTE SUR LE THÈME DU PAIN D'ÉPICES (15 MINUTES)

- > Joute n°13 - 15h35 à 15h50
École A contre École C
- > Joute n°14 - 16h00 à 16h15
École B contre École D

16 H 30 RÉSULTATS

LA PETITE FINALE

JOUTE SUR LE THÈME DU VINAIGRE (15 MINUTES)

- > Joute n°15 - 16h45 à 17h00

..... contre

LA FINALE

..... contre

JOUTE SUR LE THÈME DES ESCARGOTS (15 MINUTES)

- > Joute n°16 - 17h15 à 17h30

JOUTE SUR UN THÈME SURPRISE (15 MINUTES)

- > Joute n°17 - 17h35 à 17h50

18 H 00 - REMISE DES PRIX

LES NOUVEAUTÉS 2012

Cette année, les élèves de cuisine seront accompagnés par les élèves de salle avec qui ils feront équipe. Les élèves de salle devront présenter les plats, savoir répondre à quelques questions et participer à des épreuves telles que la découpe ou le flambage. Le concours de Cuisine en Joute intègre ces élèves aux épreuves car le service est un métier tout aussi reconnu et important dans le domaine de la restauration.

LA SÉLECTION POUR LE CONCOURS INTERNATIONAL

Le concours rémois sera la sélection nationale du tout premier concours Cuisine en Joute international qui se déroulera au salon Equip'Hotel 2 012 à Paris, le 12 novembre prochain.

UN JURY DE RENOM

Philippe Mille (président du jury), Cyril Lignac, Johan Leclerre, Olivier Nasti et Julie Trochain. Pour une ambiance conviviale et dynamique, de la musique accompagne les élèves dans leurs efforts et leurs supporters les encouragent en donnant de la voix.

UN 1^{ER} PRIX PRESTIGIEUX

L'école gagnante remporte un four mixte Precisio dernière génération d'une valeur de 10 670 euros, offert par Bonnet Grande Cuisine.



LE VILLAGE DES PARTENAIRES

LA LIBRAIRIE

Mordus de livres de cuisine rendez-vous à la librairie. Durant ces deux jours, des séances de dédicaces de chefs animeront le stand. Le produit des ventes des livres de cuisine sera intégralement reversé à l'association La Chaîne de l'Espoir que l'événement Cuisine en Joute soutient.

DES DÉGUSTATIONS ET UN ATELIER «DÉCOUVERTE DU GOÛT»

Vous pourrez tout au long de ces deux journées déguster les produits de nos partenaires. Sur un atelier spécialement dédié, des chefs accompagneront les visiteurs dans leur découverte de la cuisine et du goût à travers plusieurs démonstrations culinaires.

Dimanche

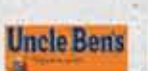
- 14h00 Démonstration macarons fraise Tagada et Nutella
- 15h00 Nem's de foie gras au chutney de piquillos
- 15h30 Animation et dégustation de cake pops
- 16h30 Marbré de foie gras et tomates, gelée de cassis
- 17h00 Espumas mangue-ananas et mousse de champagne
- 18h00 Pics de foie et vitelotte

Lundi

- 10h30 Feuille à feuille de foie gras, croustillant de socca aux olives
- 11h00 Mousse de patate douce et espumas de concombre
- 12h15 Magret de canard jus d'épices, chips d'herbes, purée de carottes
- 13h15 Foie gras poêlé aux essences de Madagascar
- 14h00 Verrine sucré-salé
- 15h30 Macarons caramel beurre salé, fraise pistache
- 17h00 Mousse légère chocolat piment d'espelette et espumas fraise basilic



Organisé par :



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

4 QUESTIONS À MARION NEGRETTI VAINQUEUR DE L'ÉDITION 2011



Cette ancienne étudiante en médecine succède à Krystel Lavarda, la gagnante du concours 2010 à Marseille. Elève en première année de manager de restaurant au lycée Grégoire Ferrandi, à Paris, Manon Negretti a du caractère, de la détermination et un goût prononcé pour la compétition.

Après le bac vous vous êtes dirigée vers la médecine. Pourquoi vous être ensuite réorientée vers la cuisine ?

Le déclic a eu lieu grâce à une journée en cuisine, surtout en pâtisserie, que j'ai passée auprès de Philippe Legendre le chef, à l'époque, du Georges V à Paris. Cette journée m'a fait comprendre que je ne pourrai faire que ça dans la vie.

Comment vous êtes vous préparée au concours ?

Je me suis entraînée dans des conditions spartiates et me suis imposée des contraintes pour appréhender au mieux les aléas du concours.

Quel est le plat du concours dont vous êtes la plus fière ?

Je suis particulièrement fière de mon foie gras poêlé au café au lait avec voile de café noir et amandes hachées. Mais je suis également fière de mes œufs brouillés qui m'ont permis de remporter la victoire lors de la dernière épreuve mystère.

Que retenez-vous de ce concours ?

À la fin du concours, j'étais exténuée mais tellement contente d'avoir gagné. Mes camarades ne sont pas venus pour rien ! L'ambiance et la musique étaient supers, parfois, j'avais même envie de danser en cuisinant mais mon professeur était là pour m'aider à me concentrer.



CYRIL LIGNAC UN MEMBRE SPÉCIAL AU SEIN DU JURY



Cyril Lignac décline une vision contemporaine de la cuisine française. Il conduit sa réflexion vers des valeurs de transmission et de partage. C'est donc tout naturellement qu'il a accepté de participer à Cuisine en Joute.

Originaire de l'Aveyron, Cyril Lignac rejoint Paris après son apprentissage en 2000. En 2004, il prend la direction des cuisines du restaurant parisien La Suite. C'est d'ailleurs dans ce restaurant qu'une cliente fidèle des lieux le persuade de participer à sa première émission télévisée "Oui Chef", diffusée sur M6. Sa passion pour son métier et le succès de son émission lui offrent la possibilité d'ouvrir son propre restaurant. Sa personnalité lui permet ainsi d'être élu, quelques années plus tard, "chef préféré des Français". En 2005, Cyril Lignac ouvre son restaurant gastronomique Le Quinzième où il décline une cuisine française de tradition à travers une vision contemporaine. Il prolonge l'aventure et reprend le bistrot Le Chardenoux, inscrit aux Monuments Historiques en 2008. Il y remet au goût du jour des recettes de terroir sincères et authentiques. Trois ans plus tard, il décide de décliner la cuisine de son bistrot Le Chardenoux dans un nouveau lieu chargé d'histoire, le Claude Sainlouis qu'il rebaptise Le Chardenoux des Prés. La même année, le chef se lance dans un nouveau projet sucré et ouvre La Pâtisserie by Cyril Lignac à Paris. Cette année, ce chef si spécial a eu l'immense honneur de recevoir sa première étoile pour son restaurant Le Quinzième à Paris. Pour l'occasion, Cyril Lignac donnera une séance de dédicaces de son dernier livre *Best of Cyril Lignac* paru chez Alain Ducasse Editions, le lundi 2 avril.

RETOUR SUR LE CONCOURS 2011

La deuxième édition du concours Cuisine en Joute a eu lieu le lundi 4 avril 2011 dans l'amphithéâtre du Centre des Congrès de Reims. Réunissant dix écoles hôtelières venues des quatre coins de France, cette édition a été remportée par Manon Negretti du Lycée hôtelier Grégoire Ferrandi de Paris.



Organisé par :

Généralités
Cuisines & Cultures

Rejoignez-nous sur



HORIZON BLEU



METRO

BONNET



3 champagne-ardenne

CHAMPAGNE FM LESPIRIT REGION

