

TROPHEE PASSION
19 / 20 MARS 2019



ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
TROPHÉE PASSION

LE TROPHÉE PASSION

Le Trophée Passion est un concours de cuisine international, né en 2001 sous les auspices de l'Académie Culinaire de France. Ce concours a lieu tous les deux ans, afin de faire rayonner la gastronomie française à travers le monde et de réunir différents pays autour d'une même passion : la cuisine.

La 10e édition du Trophée Passion International s'est tenue sous le parrainage de la Présidence de la République, du Ministère du Travail, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ainsi que du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, qui accueille la cérémonie de remise des prix. Le concours s'est déroulé cette année en deux temps, le 19 mars sur le Marché de Rungis, puis le 20 mars 2019, à l'école de gastronomie française FERRANDI Paris.

UN CONCOURS INTERNATIONAL

Les sélections nationales de cette 10e édition ont révélé les 8 pays finalistes du Trophée Passion 2019 : l'Argentine, la Belgique, le Chili, les États-Unis, la France, le Japon, le Mexique

et la Suisse. Chaque chef candidat doit être obligatoirement âgé de 23 à 48 ans, avec 6 ans de métier au minimum, et officier dans le pays qu'il représente et dont il possède la nationalité.

Les 8 candidats venus d'Argentine, de Belgique, du Chili, de France, du Japon, du Mexique, de Suisse et des États-Unis, étaient réunis pour la finale du Trophée Passion International.

Le 19 mars, ils se sont affrontés lors d'une épreuve d'achats de fruits et légumes sur le Marché International de Rungis, en présence de son président Stéphane Layani. Le concours s'est poursuivi le lendemain à l'école FERRANDI Paris, où chaque candidat accompagné de son coach et d'un commis, a disposé de 5h pour réaliser ses 3 recettes - qu'il aura présentées au préalable au Jury, lors de la sélection des candidatures - pour 8 personnes.

les finalistes ont su réinterpréter avec talent la thématique imposée devant 35 chefs internationaux.

LE THEME

ENTRÉE : Végétale à 80%, incorporant du quinoa péruvien MD SAVEURS

PLAT : Un filet de boeuf rôti farci (veau (500gr), foie gras (1 lobe de 500gr), ris de veau (350gr), etc...) fourni par O. METZGER et ROUGIE sans croûte de pâte, recette libre. Légumes ou champignons autorisés.

Filet à présenter entier. Il sera tranché par le service de salle.

Et deux joues de boeuf à travailler pour le jus de boeuf rôti et une sauce à réaliser avec les deux joues de Boeufs, une sauce soja KIKKOMAN obligatoire, une truffe de 10g à utiliser sera fourni.

Epices sélectionnées

DESSERT : Création d'une Pavlova au Citron de Nice et aux fruits, élaborée à partir des jus et pulpe de citron Vergers Boiron, d'une crème chantilly réalisée avec la Crème 35% PRESIDENT PROFESSIONNEL, de chocolat et praliné CACAO BARRY, de pâte de pistache TRABLIT.

Les jurys Cuisine et Dégustation sont composés de 33 chefs français et internationaux, cuisiniers et pâtisseries dont de nombreux Meilleurs Ouvriers de France ayant de belles renommées à travers le monde.

LES 8 FINALISTES



ARGENTINE -

Diego IRATO | Candidat - Chef exécutif de l'hôtel Sofitel, Campana

Karen LANZILOTTI | Coach - Chef instructrice à l'Institut Général de Gastronomie, Buenos Aires

Graciela HERNANDEZ | Responsable Antenne - Directrice à l'Institut Général de Gastronomie, Buenos Aires



BELGIQUE -

David LIEVYNS | Candidat - Chef et propriétaire du restaurant La Réserve, Rebecq

Johan FORTON | Coach - Chef d'atelier secteur Boulangerie à l'Institut Emile Gryzon, Anderlecht

Dominique MICHOU | Président Délégué - Ancien Chef du Métropole Hôtel, Bruxelles



CHILI -

Roberto MUNOZ | Candidat - Chef Pâtissier et Professeur à l'INACAP, Santiago

Gustavo VILLOLDO | Coach - Chef exécutif à Grupo Gastronómico, Santiago

José Luis DOLAREA | Président Délégué - Chef instructeur de cuisine et de pâtisserie, Chili



FRANCE -

John ARGAUD | Candidat - Sous-Chef Exécutif de l'Hôtel Le Meurice

Benoît NICOLAS | Coach - MOF et formateur à l'École FERRANDI Paris

Andrée ROSIER | Président France - MOF et Chef propriétaire du restaurant Les Rosiers, Biarritz



JAPON -

Masahide YOKOBAYASHI | Candidat - Chef de l'Hôtel Nikko, Kumamoto

Seigo NAKANO | Coach - Chef exécutif de l'Hôtel Nikko, Kumamoto

Kei KOBAYASHI | Président - Chef propriétaire du restaurant Kei, Paris



MEXIQUE -

José Francisco PALACIOS | Candidat - Sous-Chef du restaurant du Club des Industriales, Mexico

Isabela DORANTES | Coach - Chef du restaurant du Club de Industriales, Mexico

Guy SANTORO | Président Délégué - Chef du Groupe Hôtelier Brisas, Mexico



SUISSE -

Pasquale ALTOMONTE | Candidat - Chef de partie au restaurant de la Banque Pictet & Cie, Genève

Pascal GAUTHIER | Coach - Ancien Chef propriétaire du Jorat, Mezières

Didier SIDOT | Représentant du Président Délégué - Chef de projet et Chef de cuisine à la Ville de Lausanne



USA -

Brendan SCOTT | Candidat - Chef de cuisine du restaurant Protégé, Palo Alto

Sylvain LEROY | Coach - Chef Pâtissier chez Paris Gourmet, Miami

Jean-Louis GERIN | Président Délégué - Chef propriétaire du restaurant Jean-Louis, Greenwich

LES JURYS

PRESIDENTS DU CONCOURS

Fabrice PROCHASSON | MOF - Président de l'Académie Culinaire de France

PRESIDENT DU JURY

Michel ROTH | MOF - Chef exécutif à l'hôtel Président Wilson, Genève

PRESIDENT FONDATEUR

Gérard DUPONT - Président d'Honneur de l'Académie Culinaire de France

PRESIDENT FRANCE

Andrée ROSIER | MOF

PRESIDENT D'HONNEUR INTERNATIONAL

Kei KOBAYASHI

LE JURY CUISINE

Joël VEYSSIERE | **Responsable** - Chef exécutif de l'Hôtel du Collectionneur , Paris

Cédric CHABAUDIE - Chef à la Présidence de la République, Paris

James BERTHIER - Chef pâtisser Sucré Cacao, Paris

Jean-Louis GERIN - Chef propriétaire du restaurant Jean-Louis, Greenwich

Dominique CREPET - Consultant culinaire, Lyon

Jean-Claude CHANROUX - Consultant principal chez J3C Conseil Culinaire, Paris

Pierre ALIX - Consultant international

Jean-Marc EVRARD - Chef de cuisine

LE JURY DEGUSTATION ENTREE

Frédéric SIMONIN | **Responsable** - Chef et propriétaire du restaurant Frédéric Simonin, Paris

Kei KOBAYASHI - Chef et propriétaire du restaurant Kei, Paris

Michel ROTH - Chef exécutif à l'hôtel Président Wilson, Genève

Isabel LEBON - Directrice associée chez Peter et Associés, Paris

Gérard BESSON - Ancien Chef et propriétaire du restaurant Gérard Besson, Paris

Julien ROUCHETEAU - Chef du restaurant La Scène Thélème

Jean-Luc ROUYER - Professeur de cuisine

Philippe LABBE - Chef de La Tour d'Argent, Paris

Bernard VAUSSION -



LE JURY DEGUSTATION PLAT

Philippe MILLE | Responsable - Chef du Domaine des Crayères, Reims

Andrée ROSIER - MOF et Chef propriétaire du restaurant Les Rosiers, Biarritz

Guy SANTORO - Chef du Groupe Hôtelier Brisas, Mexico

José-Luis DOLAREA - Chef instructeur de cuisine et de pâtisserie, Chili

Phan CHI TAM - Chef du restaurant Le Joséfin, Paris

Stéphane DEBRACQUE - Directeur R&D Autret Traiteur, Saint-Ouen-l'Aumône

Christian MILLET - Chef et propriétaire des restaurants Le Pouilly-Reuilly et Chez La Vieille Adrienne, Paris

Didier SIDOT - Chef de projet et Chef cuisinier à la Ville de Lausanne



LE JURY DEGUSTATION DESSERT

Gérard BELLOUET | Responsable - MOF Pâtissier-Chocolatier

Graciela HERNANDEZ - Directrice à l'Institut Général de Gastronomie, Buenos Aires

Emile TABOURDIAU - MOF et Chef de cuisine

Pierre MIRGALET - MOF Pâtissier-Chocolatier chez Pierre Mirgalet Chocolatier, Gujan-Mestras

Dominique MICHOU – Président Délégué Benelux

Romain SCHALLER - Chef à La Table des présidents de BNP Paribas, Paris

Alvaro LOIS -



L'ORGANISATION

Gérard BOR | Commissaire Général

Gilles BLANCHERI | Commissaire Délégué

Maître Melik MARCIREAU | Huissier de Justice

Yamina BATELIER – Carenne ANDRÉ | Coordinatrices

François MASDEVALL, Jean Michel CHEVREUIL, Gérard CAGNA

PORTEURS DE PLAT :

Jacques LALZACE, Gérard AGASSE, Michel NUGUES

PASSE D'ENVOI :

Christian REGNIER, Guy JASNOT, Pierre DUCROUX, Marc PRALONG



Pierre Mirgalet, Eric Bertrand, Dominique Michou et Alvaro Lois



Philippe Labbé, Bernard Vaussion



Les 2 nouveaux MOF : Julien Roucheteau et Frédéric Simonin



Patrice Laclau et Céline Nasution



Kei Kobayashi, Pascal Niau et Gérard Besson



Romain Schaller et Emile Tabourdiau



Guy Santoro, José Luis Dolarea, Didier Sidot et Andrée Rosier

Discours d'accueil du Président Fabrice PROCHASSON
Ministère des Affaires Etrangères – 20 Mars 2019

Monsieur le Ministre des Affaires Etrangères
Monsieur le Sous-Préfet - Directeur de cabinet de la préfecture de région île de France
Monsieur Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis
Messieurs les Présidents d'Associations ou des délégations ACF
Monsieur Bruno de Monte, Directeur Général Ecole Ferrandi Paris
Monsieur Michel Roth, Président du Trophée Passion
Monsieur Kei Kobayashi, Président International du Trophée Passion
Madame Andrée Rosier, Président France du Trophée Passion
Mesdames, Messieurs les Candidats, Commis, Coach, Jurys français et internationaux
Mesdames, Messieurs,

Nous voici de nouveau réunis pour la 10^{ème} édition du Trophée Passion qui a vu le jour en 2001 et je suis très heureux de recevoir ici, au Ministère des Affaires Etrangères, les Présidents et représentants de nos Délégations pour ce concours international.



Je tiens en premier lieu à remercier Monsieur le Ministre des Affaires Etrangères, Monsieur Jean Yves Le Drian de nous prêter ces lieux si majestueux au 37 quai d'Orsay et son chef Thierry Charrier qui a été l'une des clefs pour la réussite de cette soirée de remise des prix du Trophée Passion 2019.

Ce trophée est placé sous le haut patronage de :

- Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République,
- du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères,
- du Ministère du Travail

- et du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Monsieur le Ministre Jean Yves le Drian nous fera l'honneur de remettre un vase de Sèvres de la Manufacture Nationale au vainqueur de l'édition 2019 en fin de cérémonie.

Je remercie Monsieur Bruno De Monte pour le partenariat actif de cette journée avec l'Ecole de Gastronomie Ferrandi Paris, Monsieur Laurent Desvard, Monsieur Benoit Malas, les professeurs et leurs élèves.

Je remercie tous les membres de l'Academie Culinaire de France qui ont participé à cet événement et plus particulièrement :

Francois Masdevall, Denis Rippa, Yamina Battelier, Carene André, Thierry Charrier, Eric Robert, Jean Michel Chevreuil, Gérard Cagna, Gérard Gautier, Philippe Martin, Valarie et Patrice Beaudoin, Jacques Delfontaine, Cyrille Pasquier, Benoit Chemineau et toutes les équipes qui ont travaillé au quai d'Orsay.

Je n'oublie pas Yvan Raphanel qui nous calligraphie les diplômes et mes 2 supermen et amis sur ce Trophée qui ont été mon bras droit et bras gauche depuis 2 jours, Gérard Bor et Gilles Biancheri.

Ce trophée Passion permet de transmettre le savoir faire à la française aux équipes internationales qui participent à cette compétition, de montrer notre volonté Académique d'ouvrir nos recettes traditionnelles françaises, de mettre en avant nos producteurs, agriculteurs, vigneron et nos partenaires et

cette année la Semmaris avec le Marché International de Rungis.

Je pense que notre fondateur Monsieur Joseph Favre qui voulait faire de la cuisine, une science et non un art était précurseur en 1883 en créant l'Académie Culinaire de France doit être heureux ce soir.

Merci aux pays qui ont participé à cette compétition : L'Argentine, La Belgique, Le Chili, Les Etats Unis, La France, Le Japon, Le Mexique, La Suisse

Merci à nos 4 présidents (Messieurs Michel Roth, Kei Koyobayashi, Andrée Rosier et Gérard Dupont) d'être venu à mes côtés pour encadrer cette compétition exceptionnelle.

Je tiens également à remercier sincèrement et avec force Antoine BOUCOMONT, Le Delas pour son aide précieuse lors de ces derniers jours.

Je vous remercie tous d'être présent ce soir et je vous invite maintenant à passer aux annonces des résultats.

RESULTATS DU TROPHÉE PASSION

JOHN ARGAUD REMPORTE LE TROPHÉE PASSION INTERNATIONAL 2019

Sous-Chef Exécutif de l'Hôtel Le Meurice, John Argaud sort vainqueur de cette 10e édition du Trophée Passion International.

Lors de la cérémonie de remise des prix, le candidat français s'est vu remettre le Trophée Passion et un vase de Sèvres de la Manufacture de la Présidence de la République par Monsieur Jean-Yves Le Drian, Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères. Le 2e prix a été décerné au candidat chilien Roberto Munoz, et le 3e prix au candidat japonais Masahide Yokobayashi.

LE PODIUM

Lauréat du Trophée Passion / 1er Prix du Plat :

John Argaud (France),
coaché par Benoît Nicolas

2e lauréat / 1er Prix du dessert :

Robert Munoz (Chili)
coaché par Gustavo Villoldo

3e lauréat / Prix artistique :

Masahide Yokobayashi (Japon)
coaché par Seigo Nakano

1er Prix de l'entrée

Pasquale Altamonte (Suisse),
coaché par Pascal Gauthier

4e lauréats ex-aequo :

Diego Irato (Argentine), coaché par Karen Lanzilotti
David Lievyns (Belgique), coaché par Johan Forton
José Francisco Palacios (Mexique), coaché par Isabela Dorantes
Brendan Scott (Etats-unis), coaché par Sylvain Leroy

Prix Chef & Commis :

l'équipe belge

Prix du Meilleur Commis FERRANDI Paris :

Emma Lecomte, pour l'équipe suisse