

# Dossier de presse

Lescar, janvier 2022

**12<sup>e</sup> édition**

LES ÉTOILES MONTANTES DE LA GASTRONOMIE



**TROPHÉE**  
JEAN ROUGIÉ

**SARLAT-LA-CANÉDA**  
le 15/01/22

# SOMMAIRE

Le Trophée Jean Rougié	3
Un jury d'exception	10
Des candidats talentueux et motivés	14
Des récompenses de choix	15
Le programme	15
Les partenaires	16
Contacts Presse	16

# LE TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

Les 15 et 16 janvier 2022 prochains, la ville de Sarlat-la-Canéda accueille un événement incontournable pour tous les gourmets ... et les gourmands : la Fête de la Truffe !

Comme chaque année, le Groupement des Producteurs de Truffes du Périgord Noir, l'Office de Tourisme et la Ville de Sarlat-la-Canéda mettent à l'honneur ce produit d'exception, joyau de leur terroir.

C'est à cette occasion que se déroulera la 12<sup>e</sup> édition du Trophée Jean Rougié, une référence parmi les concours culinaires. Porté par les plus grands chefs de la gastronomie, sa réputation s'étend aujourd'hui bien au-delà de nos frontières !

# 12 ANS DÉJÀ

Le concours a été créé en 2010 par 3 partenaires fondateurs audacieux, soucieux de contribuer au rayonnement de la gastronomie française et à la valorisation de produits d'exception :



Née dans le Périgord en 1875, la Maison Rougié porte le nom de son fondateur et inspire les chefs les plus exigeants du monde entier. Perfectionnant sans cesse ses méthodes d'élevage de canards comme ses recettes, Rougié est devenu en 145 ans un emblème de la gastronomie française.

Ses foies gras, ses homards, ses spécialités de viandes, sont appréciés sur les tables les plus prestigieuses et celles des fins gourmets sur les cinq continents.

---



Capitale du Périgord Noir, Sarlat-la-canéda est réputée pour son art de vivre et la qualité des produits de son terroir. Terre de gastronomie, les amateurs de bonnes tables ne s'y trompent pas lorsqu'ils s'y retrouvent pour partager ensemble le plaisir de la dégustation dans une ambiance de convivialité.

En 2021, année de son lancement, Sarlat a reçu le label « Année de la gastronomie ». Ses initiatives, telles que la Fête de la Truffe et le Trophée Jean Rougié, ont convaincu par leur capacité à rassembler un large public, à sensibiliser aux enjeux du secteur de la gastronomie, à contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux et au rayonnement de la culture et du patrimoine gastronomique français.

---



Fondée en 1897, la Maison Pebeyre est devenue, au fil des générations, l'une des premières entreprises sur le marché mondial de la truffe. Elle est d'ailleurs à ce jour la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe !

# LE CONCOURS EN CHIFFRES

En 2022, le Trophée Jean Rougié c'est déjà ...

**11** ÉDITIONS

---

**11** LAURÉATS

---

**165** ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

---

**176** ÉLÈVES ET PROFESSEURS  
PARTICIPANTS

---

**70** ÉCOLES HÔTELIÈRES  
REPRÉSENTÉES

---

**18** CHEFS JURY  
À CHAQUE ÉDITION

---

+ DE **5000** VISITEURS À LA FÊTE  
DE LA TRUFFE

# LA TRANSMISSION

## UNE VALEUR CARDINALE

*« La transmission est indissociable de la gastronomie. Elle permet aux étoiles montantes de cet art, de développer leur talent sur des bases solides et d'exprimer leur personnalité dans leur cuisine. La transmission est justement au cœur du Trophée Jean Rougié, et je suis très heureux de partager ma passion pour notre beau métier, avec les candidats pour cette 12<sup>e</sup> édition »*

Thierry Marx, Président du jury 2022

## UN DUO D'ÉPREUVES ...

### LA RECETTE FROIDE, L'ÉPREUVE PLATEAU, LE CLASSIQUE : LA TECHNICITÉ MAÎTRISÉE

Durée : 2H30 et 15 minutes de finition

**Thème de l'année :** recette froide autour d'un lapereau désossé, et garni d'une farce à base de foie gras et de truffe, reconstitué et cuit dans l'esprit d'un lièvre à la royale.

Incontestablement « l'épreuve phare » du concours ! Les candidats finalistes sont invités à exécuter la recette froide qu'ils ont imaginée et présentée lors des sélections. Celle-ci est ensuite proposée au jury en deux temps : sur plateau d'abord, dressée à l'assiette ensuite ... puis place à la dégustation.

La valorisation des produits, l'un des enjeux majeurs de la recette froide, implique pour les candidats de faire preuve d'une grande technicité.





## **LA RECETTE CHAUDE, CRÉATIVITÉ & TECHNICITÉ**

Durée : 1H

**Le thème de la recette chaude** est révélé aux candidats et à leurs professeurs 10 minutes avant le début de l'épreuve. Seule certitude : elle met également le foie gras et la truffe à l'honneur.

Cette épreuve finale se doit d'incarner la gastronomie contemporaine aux multiples influences qui fait la richesse de notre patrimoine culinaire !

À cette occasion, les candidats finalistes sont invités à « casser les codes » traditionnels des recettes à base de foie gras et de truffe ... Un maître-mot : la créativité !

# ... POUR UN BINÔME À TOUTE ÉPREUVE LE CANDIDAT ET SON PROFESSEUR.

Le concours s'adresse à tous les jeunes, de 18 à 25 ans, élèves dans un établissement scolaire type lycées professionnels et technologiques, écoles hôtelières privées et CFA<sup>1</sup>.

Depuis sa création, le Trophée Jean Rougié met à l'honneur la transmission des savoirs et des compétences. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est construite autour de la relation privilégiée qu'entretiennent les candidats avec leurs professeurs. Seule cette relation de confiance pourra les conduire jusqu'à l'excellence.

Concrètement, le professeur accompagne son élève dans l'élaboration de la recette froide en amont, en vue des sélections. Le Jour J, il l'assiste dans le dressage à l'assiette de sa recette froide lors de l'envoi au jury. Enfin, il coache oralement son élève lors de la réalisation de la recette chaude.

1. Terminale Bac pro, Terminale Bac Techno, Brevets professionnels, BTS Option B 1ère et 2e année, Mention Complémentaire, Bachelor Cuisine / Management des Arts Culinaires.



Toute la journée, les 8 candidats cuisinent sous l'œil vigilant de Jean-Luc Danjou, directeur technique du concours.

**Directeur technique du Trophée Jean Rougié**

Meilleur Ouvrier de France et Directeur des Formations de l'École du Foie Gras Rougié, Jean-Luc Danjou supervise le concours depuis sa création. À la fois rigoureux et attentif, il est le garant de la bonne application du règlement.

Pédagogue, il est animé par la volonté de transmettre. Auparavant professeur de cuisine, puis Chef de travaux au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse, il est le premier enseignant à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisinier en 1986.



# UN JURY D'EXCEPTION

A l'occasion de sa 12<sup>ème</sup> édition, le Trophée Jean Rougié se veut le reflet de l'incroyable richesse de l'offre gastronomique actuelle.

Cette gastronomie plurielle contemporaine, qui marie avec audace les saveurs et les techniques, s'inspire pour mieux se réinventer des traditions culinaires du monde entier.

Eclectique, à l'image de cette création culinaire extraordinaire qui marque notre époque, le jury accueille parmi ses 16 membres : des femmes et des hommes de talent, des chefs français et étrangers, des professionnels aux parcours d'exception... Tous animés par ce même amour de la gastronomie et cette volonté de transmettre.

Des chefs étoilés, aux Meilleurs Ouvriers de France, sans oublier les Bocuse d'Or ou les Jeunes Talents Gault & Millau, ils sauront mettre leur expérience au service des candidats : afin de les départager bien sûr, mais aussi et surtout de les guider et les inviter à progresser.

# LE PRÉSIDENT

Chef doublement étoilé du restaurant Le Sur-Mesure by Thierry Marx, à Paris (75)

• 2 étoiles au Guide Michelin, 5 toques au Gault & Millau

Chef talentueux de renommée internationale, Thierry Marx a laissé s'exprimer son talent dans les cuisines des plus grands palaces de la planète. Mieux, par sa collaboration avec le CNRS, ses plats sont dégustés jusque dans l'espace à bord de la station spatiale internationale ! Professionnel engagé, il accorde une place essentielle à la transmission. Le projet Cuisine, mode d'emploi(s), une formation gratuite aux métiers de la restauration destinée en priorité aux jeunes et aux personnes en réinsertion / reconversion professionnelle en est la parfaite illustration. C'est un honneur pour nous qu'il ait accepté de présider le jury du 12ème Trophée Jean Rougié.

THIERRY MARX



# LA VICE-PRÉSIDENTE

Cheffe étoilée du restaurant Signature, à Marseille (13)

• Jeune Talent 2017 Gault & Millau, 2 toques au Gault & Millau, 1 étoile au Guide Michelin, Young Chef Award 2021

Etoile montante de la jeune génération de chefs, Coline Faulquier s'est vu transmettre son amour de la cuisine par sa mère et sa grand-mère. Débordante d'entrain et de talent, elle participe à la saison 7 de Top Chef au cours de laquelle elle s'illustre jusqu'en finale. A 32 ans, elle est à la tête de son propre restaurant où elle propose une cuisine « ensoleillée, gourmande, féminine, généreuse et précise ».

COLINE FAULQUIER



Sous la présidence de Thierry Marx, secondé par Coline Faulquier, vice-présidente, le jury se prononcera tour à tour sur la recette froide et la recette chaude, les deux épreuves emblématiques du Trophée Jean Rougié. A l'issue de ces dégustations, il sera invité à évaluer la créativité et la technicité déployées par les candidats.

# LE JURY DE LA RECETTE FROIDE

Le jury appréciera l'audace des recettes proposées, devant marier originalité, harmonie et équilibre global. Il sera particulièrement attentif à la valorisation des produits, avec un nouvel impératif cette année : mettre son territoire à l'honneur !

FRANÇOIS ADAMSKI



Corporate Chef chez Servair  
Anciennement Chef étoilé du restaurant  
Gabriel, à Bordeaux (33)  
*Bocuse d'Or 2001,  
Meilleur Ouvrier de France Cuisinier*

SERGE VIEIRA



Chef doublement étoilé du restaurant  
Serge Vieira, Au château Le Couffour à  
Chaudes-Aigues (15)  
*Président de la Team France Bocuse d'or,  
3 toques au Gault & Millau, 2 étoiles au Guide  
Michelin, Bocuse d'Or 2005*

PASCAL BARDET



Chef étoilé du restaurant Le Gindreau,  
à Saint Médard (46)  
Anciennement Chef triplement étoilé  
du restaurant Louis XV, à Monaco  
*3 toques au Gault & Millau,  
1 étoile au Guide Michelin*

VINCENT ARNOULD

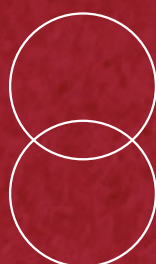


Chef étoilé du restaurant Le Vieux  
Logis, à Trémolat (24)  
*3 toques au Gault & Millau, 1 étoile au Guide  
Michelin, Meilleur Ouvrier de France Cuisinier*

BERNARD LEPRINCE



Ancien Chef des 15 restaurants-  
brasseries du Groupe des Frères Blanc,  
parmi lesquels Le Lipp, Le Pied de  
Cochon ou Le Procope, à Paris (75)  
*Meilleur Ouvrier de France Cuisinier, Toque de l'année  
2015 de l'Académie culinaire de France*



# LE JURY DE LA RECETTE CHAUDE

Le jury sera très attentif à la valorisation et à la cuisson des deux produits d'exception que sont le foie gras et la truffe, ainsi qu'au modernisme que chaque candidat aura su insuffler dans son plat.

IRWIN DURAND



Chef étoilé du restaurant Le Chiberta  
par Guy Savoy, à Paris (75)  
*Jeune talent 2017 Gault & Millau, 3 toques au  
Gault & Millau, 1 étoile au Guide Michelin*

EUGÉNIE BÉZIAT



Cheffe étoilée du restaurant La  
Flibuste, à Villeneuve-Loubet (06), à  
la tête du restaurant gastronomique  
L'Espadon (Hôtel Ritz), à Paris (75)  
à compter du mois d'avril 2022  
*2 toques au Gault & Millau, 1 étoile au Guide Michelin*

ALAN GEAAM



Chef étoilé du restaurant Alan Geaam,  
à Paris (75)  
*3 toques au Gault & Millau,  
1 étoile au Guide Michelin*

MÉLANIE SERRE



Cheffe du restaurant Le Louis Vins,  
à Paris (75)  
*Jeune Talent 2021 et 2 toques Gault & Millau*

DENNY IMBROISI



Chef du restaurant gastronomique IDA,  
EPOCA & MALRO, à Paris (75)  
*2 toques au Gault & Millau*

CAMILLE BROUILLARD



Cheffe du restaurant L'huitrier Pie,  
à Saint-Emilion (33)  
*Grand de demain Gault & Millau, 3 Toques Gault  
& Millau, Lauréate du Trophée Jean Rougier 2016*

# LE JURY TECHNIQUE

Le jury technique est présent en cuisine, aux côtés des candidats tout au long des épreuves, et les observe lors de la conception de leurs plats.

A l'issue, il est invité à se prononcer tant sur leur niveau technique, leur attitude, que sur des critères d'hygiène et de développement durable, tels que la propreté de leur plan de travail ou la gestion des déchets.

AHMED BENSEMLALI



Ancien professeur de Nicolas Adam,  
Lauréat du Trophée Rougié 2020,  
sous-chef du restaurant IQORI (Hôtel  
Le Régina Biarritz Hôtel & Spa Mgallery  
by Sofitel), à Biarritz (64)

MARC WERY



Professeur de cuisine  
Compagnon du Tour de France

TEDDY ODORICO



Conseiller culinaire et chef à domicile  
en Languedoc Roussillon

# DES CANDIDATS TALENTUEUX ET MOTIVÉS

A l'issue de l'épreuve de sélection régionale portant sur le thème de la recette froide, les noms des 8 candidats finalistes ont été révélés le 17 novembre dernier. Cette année encore, le Trophée se réjouit de mettre à l'honneur 8 jeunes talents à l'avenir prometteur !

LÉA ALIBERT



18 ans, BTS Management  
hôtellerie & restauration  
Accompagnée de Fabrice Camboni  
*Lycée des Métiers Hôteliers Quercy Périgord,  
Souillac (46)*

CHARLOTTE CARON



19 ans, BTS Management  
en hôtellerie et restauration  
Accompagnée de Franck Baruzier  
*Lycée hôtelier du Touquet,  
Le Touquet-Paris-Plage (62)*

FÉLIX LAGROT



19 ans, Bachelor Management  
International des Arts Culinaires  
Accompagné de Florian Pansin  
*Institut Paul Bocuse,  
Ecully (69)*

LUCA LAJUS



22 ans, Brevet Professionnel  
Art de la Cuisine  
Accompagné d'Alexandre Joutard  
*Campus de Groisy,  
Groisy (74)*

PATRICK HU



19 ans, BTS Management hôtellerie  
et restauration  
Accompagné de Jean Benoit Pelletier  
*Lycée hôtelier de l'Orléanais,  
Olivet (45)*

MARIAM KONTE



18 ans, BTS Management hôtellerie &  
restauration  
Accompagnée de Maxime Lafon  
*Lycée des métiers François Rabelais,  
Dugny (93)*

PAUL MÉHU



22 ans, Bachelor Management  
International des Arts Culinaires  
Accompagné d'Olivier Pons  
*Institut Paul Bocuse,  
Ecully (69)*

SARAH YANCENNE



19 ans, BTS Cuisine  
Accompagnée de Sébastien Blandon  
*Lycée hôtelier François Rabelais,  
Dardilly (69)*

# LE PROGRAMME

## VENDREDI 14 JANVIER

18H00 : Arrivée des candidats et de leurs professeurs.  
Tirage au sort des Box

## SAMEDI 15 JANVIER

9H00 : Ouverture du Trophée – Préparation de la recette froide.  
14H45 : Entrée en scène du jury, présidé par Thierry Marx.  
15H00 : Dressage, présentation, découpe de la pièce froide et début de la préparation de la recette chaude.  
18H15 : Cérémonie des résultats.  
20H00 : Dîner assis autour du foie gras et de la truffe

## DIMANCHE 16 JANVIER

Marché à la truffe dans les rues de Sarlat et déjeuner assis en plein cœur de Sarlat

Tout au long du week-end, en parallèle du Trophée Jean Rougié, retrouvez une riche programmation. Conférences, ateliers de cuisines, et rencontres avec les plus grands noms de la cuisine, dédicaces... il y en aura pour tous les goûts !

## DES RÉCOMPENSES DE CHOIX

### POUR LE LAURÉAT ...

- Une semaine d'incubation au sein du restaurant Le Sur Mesure de Thierry Marx !
- Un robot pâtissier multifonctions Kitchenaid 4,8L.
- Le Trophée séjournera un an au sein de son établissement jusqu'à la prochaine édition. Une réplique sera offerte au lauréat.
- La taxe d'apprentissage Rougié sera versée à l'établissement scolaire du lauréat.
- Et bien d'autres lots en lien avec la gastronomie, l'apprentissage et la transmission

### POUR LES 8 CANDIDATS ...

- Un abonnement d'un an au magazine de la gastronomie Yam nouvelle version pour les candidats et leurs professeurs.
- Des livres de Chefs des Éditions De La Martinière, éditeur de beaux livres de cuisine et de pâtisserie.
- Des invitations au salon SIRHA et Bocuse d'Or 2023 avec un accès dans les loges pour profiter pleinement du spectacle.



## Partenaires fondateurs



## Partenaires officiels

Enedis



## Partenaires institutionnels



# CONTACT PRESSE

### OConnection

Anne-Marie BOYAULT

06 89 28 42 29

amboyaault@oconnection.fr

<https://pro.rougie.fr/trophee-jean-rougie-2022>

Suivez-nous | @tropheejeanrougie2022

f @rougie.lefoiegrasdeschefs    i @rougiegastronomie