

L'équipe Shangri-la Hotel - Ile de France remporte la Sélection France de l'International Catering Cup 2015.

Le 9 et 10 février 2014 s'est déroulée au Salon Smahrt à Toulouse la Sélection France de l'International Catering Cup 2015, organisée par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.

Tous traiteurs professionnels, les 12 candidats porte-drapeaux des régions **Ile de France, Provence-Alpes-Côte-D'azur, Lot, et Vendée** se sont affrontés après 20 heures d'épreuves pratiques, face à un public chaleureux et nombreux.

L'édition Sélection France 2014 a décerné le 10 février, la première place du podium à l'équipe 6 représentée par les traiteurs du **Shangri-la Hotel venus de la région **Ile de France**.**



*Au premier plan, Frédéric Anton, Président d'Honneur et Joël Mauvigney, Président Fondateur du concours
Au second plan, l'équipe gagnante*

« Par leur conduite exemplaire, leur interprétation audacieuse, leur expertise technique, la cohésion d'équipe, ces hommes ont honoré la profession. Ils représenteront la France parmi les équipes internationales l'an prochain au salon Sirha. Je remercie tous les candidats, leurs coaches, leurs entreprises et leurs familles pour leur soutien et implication sans faille. Enfin, je félicite nos partenaires qui nous accompagnent dans cette manifestation depuis la première heure, là aussi l'esprit de famille est précieux ! » s'exprime M. Joël Mauvigney, Président Fondateur de l'ICC.

Symbole de qualité et d'exigence, un jury d'exception composé de 8 Jurés a encadré et accompagné ces six équipes. *« Cette année, le niveau de la compétition était encore plus élevé qu'auparavant, sa dimension internationale en fait un concours très prisé qui attire des candidats toujours plus nombreux »* selon Christophe Tourneux, Président du Jury.

Contacts Presse

Sont montés sur le podium, sous un tonnerre d'applaudissement :



1^{ère} place :

Equipe 6 – Ile de France

Chef d'équipe: Jean-François Bury,
Shangri-la Hotel
Coéquipier: Thomas Guichard,
Shangri-la Hotel
Coach: Olivier Pistre,
Shangri-la Hotel



2^{ème} place :

Equipe 4 – Ile de France

Chef d'équipe: Nicolas Perdriset,
Le Copenhagen
Coéquipier: Philippe Larcher,
Le Copenhagen
Coach: Bernard Leprince,
Groupe Frères Blanc



3^{ème} place :

Equipe 5 – PACA

Chef d'équipe: Fabien Cancelier,
L'éveil des papilles
Coéquipier: Michel Benet,
Traiteur Lavallergue



1. Christian Segui (Juré de Travail) et Thomas Guichard équipe 6



2. Cédric Chabaudie – Equipe 1



3. Philippe Larcher et Nicolas Perdriset - Equipe 4



4. Lionel Veillet – Equipe 1

Contacts Presse

Agence VA BENE – Natalie JOLLY – 01 45 30 63 00 – njolly@vabene-rp.com
CNCT – Valérie MARTINEZ-LECLAIR – 01 44 29 90 57 - vmartinez@lacnct.fr



5. Thomas Guichard, Jean-François Bury et Olivier Pistre - Equipe 6



6. Vue des boxes



7. L'un des Jurés de Travail, David Bret



8. Frédéric Anton et Joël Mauvigney



9. Les supporters de l'équipe 3 - Vendée !



10. Joël Mauvigney – Président Fondateur du concours



11. Jean-François Bury – Equipe 6



12. Michel Benet et Fabien Cancelier - Equipe 5

Visuels 3, 5, 6, 8, 9, 12 : pris au Salon Smahrt – Toulouse
Visuels 1, 2, 4, 7, 10, 11 : pris au Lycée Renée Bonnet – Toulouse

Contacts Presse

Agence VA BENE – Natalie JOLLY – 01 45 30 63 00 – njolly@vabene-rp.com
CNCT – Valérie MARTINEZ-LECLAIR – 01 44 29 90 57 - vmartinez@lacnct.fr

Les équipes participantes à la Sélection France 2014

Équipe 1 : Ile-de-France

Chef d'Équipe : Lionel Veillet, 40 ans, Palais de l'Élysée, Paris

Coéquipier : Cédric Chabaudie, 37 ans, Palais de l'Élysée, Paris

Coach : Guillaume Gomez, 35 ans, Chef des cuisines du Palais de l'Élysée, Paris

Équipe 2 : Lot

Chef d'Équipe : Stéphane Andrieux, 43 ans, Château de la Treyne, Lacave

Coéquipier : Dominique Campergue, 37 ans, École des Métiers du Lot, Cahors

Équipe 3 : Vendée

Chef d'Équipe : Ludovic Aucoin, 33 ans, Espace Gourmets, Les Herbiers

Coéquipier : Jason Roy, 23 ans, Espace Gourmets, Les Herbiers

Coach : Sébastien Raud, 38 ans, Espace Gourmets, Les Herbiers

Équipe 4 : Ile-de-France

Chef d'Équipe : Nicolas Perdriset, 36 ans, Le Copenhague, Paris

Coéquipier : Philippe Larcher, 49 ans, Le Copenhague, Paris

Coach : Bernard Leprince, 55 ans, Groupe Frères Blanc

Équipe 5 : Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA)

Chef d'Équipe : Fabien Cancelier, 36 ans, L'éveil des papilles, Graveson

Coéquipier : Michel Benet, 64 ans, Traiteur Lavallergue, Villeneuve les Avignon

Équipe 6 : Ile-de-France

Chef d'Équipe : Jean-François Bury, 32 ans, Shangri-la Hotel, Paris

Coéquipier : Thomas Guichard, 32 ans, Shangri-la, Paris

Coach : Olivier Pistre, 39 ans, Shangri-la Hotel, Paris

Le thème du concours : buffet froid composé de 4 plats réalisés sur critères imposés

L'entrée : Pâtés en croûte tout canard et chutney à base de fruits exotiques

Le poisson froid : Truites entières farcies au cabillaud et Saint-Jacques et sa sauce émulsionnée froide

Le plat chaud : Le Cochon : 3 interprétations libres autour du cochon

Le dessert : Chocolat noir, ananas Victoria, noix de coco et citron vert

Pour plus de renseignements:

Le site internet : www.cateringcup.com

Crédit photo, mention obligatoire : Antoine PIECHAUD

Contacts Presse

Agence VA BENE – Natalie JOLLY – 01 45 30 63 00 – njolly@vabene-rp.com
CNCT – Valérie MARTINEZ-LECLAIR – 01 44 29 90 57 - vmartinez@lacnct.fr