



La France remporte la finale de l'International Catering Cup 2015 Salon Sirha – à Lyon



Organisée par la *Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs* (CNCT), la quatrième édition de la finale de l'**International Catering Cup 2015** (ICC) a réuni 12 équipes mondiales au sein du Salon Sirha à Lyon, pour une compétition au niveau d'exigence toujours plus élevé.

22 traiteurs professionnels venus des quatre coins du globe s'étaient donnés rendez-vous pour décrocher le titre de « Meilleur traiteur de réception du Monde ». Au terme de près de 20 heures d'épreuves réparties sur 2 jours, ils ont pu démontrer l'étendue de leurs talents à un public d'amateurs et professionnels chevronnés ainsi qu'à un jury de spécialistes émérites. Respect des produits, expertise technique, gestion du stress, esprit d'équipe et montage de buffets spectaculaires ont, entre autre, rythmés cette compétition.

A 17h samedi, l'émotion était à son comble lorsque Joël Mauvigney, Président Fondateur de l'ICC, a prononcé le nom de l'équipe gagnante de la compétition :

L'équipe de France, représentée par Jean-François Bury et Thomas Guichard, traiteurs au Shangri-La Hôtel, Paris, a remporté le Trophée d'Or et le titre du « Meilleur Traiteur de l'International Catering Cup », ainsi que la somme de 8000 € !

Contacts presse :

Agence Va Bene Natalie Jolly njolly@vabene-rp.com - 01 45 30 63 00 - 06 07 76 32 23

Presse Internationale - Pauline Calvano : pcalvano@vabene-rp.com – 06 83 76 97 53



L'originalité et la parfaite maîtrise de leur discipline ont séduit un jury exigeant de professionnels, présidé pour cette quatrième édition par Christophe TOURNEUX – Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur 2004 – accompagné de Frédéric ANTON, Président d'honneur – Meilleur Ouvrier de France Cuisinier en 2000 – 3 étoiles Michelin et Jury Masterchef.



Joël Mauvigney

« Toutes les équipes ont aujourd'hui contribué à l'élévation de notre profession au plus haut rang de la gastronomie » citation de Joël Mauvigney, Président de la CNCT et Président Fondateur de l'ICC. « Les équipes ont su se dépasser et travailler ensemble pour satisfaire nos attentes en nous proposant une cuisine irréprochable. Cette édition a démontré un juste mélange entre maîtrise des fondamentaux et innovation technique. Je suis très fier du travail accompli et de l'image d'excellence que renvoie ce concours pour toute la profession des Charcutiers-Traiteurs. »

Un prestigieux podium qui met en lumière le talent des vainqueurs



Trophée OR : Jean-François Bury et Thomas Guichard, représentants de **la France** ont remporté le titre de « Meilleur Traiteur de l'International Catering Cup », une dotation de 8000 € et le diplôme de l'ICC.



Trophée ARGENT : George Castaneda et Greg Mueller, représentants **des Etats-Unis** ont remporté une dotation de 4000 € et le diplôme de l'ICC.



Trophée BRONZE : Kévin Gibbins et Nicolas Richon représentants de **la Suisse** ont remporté une dotation de 2000 € et le diplôme de l'ICC.

Design des trophées réalisé par Arthus-Bertrand

De nouvelles récompenses qui valorisent les moments forts de la compétition



Prix de la meilleure dégustation « Poisson » : Yasuhiko Kusuda et Yusuké Takada pour l'équipe du Japon



Prix de la meilleure dégustation « Cochon » : Radek David et Jan Horcky pour l'équipe de la République Tchèque.



Prix du plus beau buffet Traiteur : Herilalaina Ravelomanana et Stéphanie Andriamampandry de l'équipe de Madagascar

Contacts presse :

Agence Va Bene Natalie Jolly njolly@vabene-rp.com - 01 45 30 63 00 - 06 07 76 32 23

Presse Internationale - Pauline Calvano : pcalvano@vabene-rp.com – 06 83 76 97 53

Le concours dessine les tendances d'une profession à l'échelle mondiale

1 – Brésil – Alex SOTERO et Willian DE CARVALHO **2 – République Tchèque** – Radek DAVID et Jan HORKY **3 – France** – Jean-François BURY et Thomas GUICHARD **4 – Italie** – Domenico LAMPEDECCHIA et Giuseppe PALMISANO **5 – Japon** – Yasuhiko KUSUDA et Yusuké TAKADA **6 – Madagascar** – Herilalaina RAVELOMANANA et Stéphanie ANDRIAMAMPANDRY **7 – Mexique** – Alejandro KURI AUS DEN RUTHEN et Cristhian ESPINO RODRIGUEZ **8– Pays-Bas** – Frans TEN OEVER et Mathieu ROBERT **9 – Suisse** – Kévin GIBBINS et Nicolas RICHON **10 – Ukraine** – Igor GOLIAK et Oleksii TROITSKYI **11 – Etats-Unis** – George CASTANEDA et Greg MUELLER **12 – Vietnam** – Tâm LÊ XUÂN et Khanh TRẦN NGÔ LÂM

Un buffet froid aux critères imposés audacieusement interprété par les candidats

Entrée - Pâté en croûte 100% canard et chutney à base de fruits exotiques.

Poisson froid - Truites entières farcies au cabillaud et Saint-Jacques et sa sauce émulsionnée froide.

Plat chaud - Le cochon : trois interprétations libres autour du cochon.

Dessert - Chocolat noir, ananas Victoria, noix de coco et citron vert.

L'International Catering Cup monte en puissance chaque année et s'inscrit désormais dans la lignée des grandes compétitions internationales tout en continuant d'illustrer les valeurs chères à la profession de Charcutiers-Traiteurs : travail en équipe, humilité et dépassement de soi, respect des produits, régularité dans la qualité des prestations... Une profession reconnue, qui n'a rien à envier aux autres métiers de la gastronomie.

Pour plus d'informations : www.cateringcup.com

Photos sur demande.

Crédit Photo - Mention obligatoire : ANTOINE PIECHAUD

Contacts presse :

Agence Va Bene Natalie Jolly njolly@vabene-rp.com - 01 45 30 63 00 - 06 07 76 32 23

Presse Internationale - Pauline Calvano : pcalvano@vabene-rp.com – 06 83 76 97 53