

2019



INTERNATIONAL
CATERING CUP

confédération nationale
des charcutiers traiteurs



6E EDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 26 JANVIER 2019 - SIRHA LYON

12 pays en lice pour le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2019

Tous les deux ans, l'**International Catering Cup (ICC)**, organisé par la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs**, réunit les professionnels du monde entier pour confronter leurs talents et couronner les meilleurs d'entre eux. Gage de reconnaissance et de notoriété, ce concours prestigieux est devenu une référence dans le secteur depuis sa création en 2008 et se déroulera pour l'étape finale le **samedi 26 Janvier 2019 dans le cadre prestigieux du Sirha.**

Lors de cette grande finale, **12 équipes** dont la France, la Belgique, la République Tchèque, le Luxembourg, l'Italie, Singapour, le Vietman, le Bresil, le Mexique, les Etats-Unis et pour la première fois la **Hongrie** et la **Russie** s'affronteront pour remporter le titre de **Meilleur Traiteur du Monde 2019**, en faisant preuve de technique, créativité et savoir-faire.

L'**International Catering Cup (ICC)** a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.

LES SUJETS 2019 IMPOSES

Entrée : Le canard et son foie gras

Nouveauté - L'assiette de dégustation sera composée de 4 entrées : 2 froides, 2 chaudes.

Poisson chaud : Truite portion soufflée et sa sauce d'accompagnement

Plat chaud : Carré de cochon farci laqué et son crosnes avec sauce et garniture

Dessert : Le chocolat - mangue en version entremets et soufflé

Nouveauté - L'assiette de dégustation sera composée d'un soufflé individuel chaud et d'une part d'entremets froid

LE PROGRAMME 2019

Afin d'être au **plus proche du métier de traiteur**, la compétition reproduit les conditions réelles de travail de ces professionnels. Ainsi, après deux journées dans les laboratoires du Lycée Hôtelier François Rabelais viendra l'étape caractéristique des traiteurs : **le transport des produits en camion frigorifique**. Les candidats devront faire preuve d'un savoir-faire spécifique pour anticiper et organiser au mieux leur déplacement. L'enjeu est de conserver **la qualité et la présentation de leurs œuvres**, mais également de respecter les **normes de sécurité alimentaire**. Nouveauté cette année, le concours ne se déroulera plus sur 2 jours comme les éditions précédentes mais sur 3 jours, du jeudi 24 au samedi 26 Janvier 2019

Jeudi 24 Janvier 2019 - Matinée : Entrepôt METRO / Parc d'activités de Limonest - Chemin de la Bruyère - 69760 Limonest.

Les candidats seront suivis et encadrés par le jury d'évaluation lors de la composition du panier de fruits et légumes pour la réalisation des garnitures d'accompagnement des 2 plats chauds.

Du jeudi 24 Janvier 2019 après-midi au vendredi 25 Janvier 2019 : Lycée Hôtelier François Rabelais Chemin du Dodin - 69570 Dardilly.

Ces deux jours de fabrication en laboratoire représentent une épreuve importante dans la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les équipes seront notées par un jury de travail durant plus de 15 heures.

Samedi 26 Janvier 2019 : Sirha Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 Lyon
La mise en place des buffets, la dégustation, l'évaluation des candidats ainsi que la proclamation des résultats se dérouleront face aux tribunes des nombreux supporters au sein de l'Espace des Chefs du Sirha tout au long de la journée du samedi 26 janvier 2019.



A PROPOS

L'International Catering Cup est organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT), et crée par Joël MAUVIGNEY (Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur / Président-Fondateur du concours et Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs), réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale. Une véritable aventure humaine qui révèle au monde entier le talent de ces hommes et de ces femmes, passionnés et prêts à tous les efforts pour mettre en avant les richesses du métier de traiteur. <http://www.cateringcup.com/fr>

CONTACT

MELCHIOR – AGENCE DE COMMUNICATION
Pauline BARRAS
pauline@agencemelchior.com / 06 45 19 07 78