



# 8<sup>ÈME</sup> ÉDITION

## COUPE DU MONDE DES TRAITEURS

17,18,19 JANVIER 2023

Sirha Lyon

### DOSSIER DE PRESSE

*Douze équipes en compétition pour le titre de Meilleur Traiteur au monde !*

*Un concours organisé par la CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.*



## QUEL EST LE PAYS QUI VA SUCCÉDER À SINGAPOUR, VAINQUEUR DE LA DERNIÈRE ÉDITION ?

“ Trois jours de compétition durant lesquels chaque équipe révélera **créativité, technique et maîtrise** au profit du métier de traiteur. Outre la performance, la valeur ajoutée est aussi **l'humain. La détermination, la générosité, l'échange et le talent** sont des qualités indispensables à chaque candidat pour réussir l'International Catering Cup. Chacun y apprend à **se dépasser** et à **aller au-delà de ses limites** pour le plus grand profit de la gastronomie internationale. ”

*Joël Mauvigney*

Président de la CNCT,  
Président Fondateur de l'International Catering Cup.

# SOMMAIRE

---

|           |                                         |           |                                   |
|-----------|-----------------------------------------|-----------|-----------------------------------|
| <b>2</b>  | <b>Édito</b>                            | <b>16</b> | <b>Les jurys</b>                  |
| <b>4</b>  | <b>L'International<br/>Catering Cup</b> | <b>18</b> | <b>Les prix</b>                   |
| <b>5</b>  | <b>Les nouveautés</b>                   | <b>19</b> | <b>La 8<sup>ème</sup> édition</b> |
| <b>6</b>  | <b>Les sujets</b>                       | <b>20</b> | <b>La CNCT</b>                    |
| <b>9</b>  | <b>Les sélections<br/>nationales</b>    | <b>20</b> | <b>Le Sirha</b>                   |
| <b>10</b> | <b>Le programme</b>                     | <b>20</b> | <b>Les partenaires</b>            |
| <b>12</b> | <b>Les équipes<br/>et les coachs</b>    |           |                                   |

# INTERNATIONAL CATERING CUP

**Ce concours à renommée internationale** réunit les professionnels du monde entier pour confronter leurs talents et pour couronner la meilleure équipe autour du métier pluriel qu'est celui de traiteur.

Devenu une référence depuis sa création en 2008, l'ICC défend et partage **la créativité, l'innovation au cœur d'un savoir-faire multidisciplinaire**, du 17 au 19 janvier 2023 lors du Sirha.



Douze équipes se préparent sans relâche à l'approche du Sirha pour remporter la première place : le **trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au monde !**

## POUR QUI ?

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche **âgés d'au moins 23 ans** et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur. Les participants se présentent **en binôme** et, cette année, **l'équipe est renforcée par la présence obligatoire d'un coach**. Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.



# LES NOUVEAUTÉS

---

## DU NOUVEAU DANS LA NOTATION ET LES PRIX

### LE COACH

Cette année, **le coach est obligatoire** et considéré comme un **membre de l'équipe**. Il sera évalué au même titre que ses coéquipiers.

Les profils des coachs sont des professionnels des métiers de bouche reconnus. Bien qu'ils ne participent pas à la confection des plats, **leur rôle est essentiel : conseil, soutien et maintien de la cohésion des équipes**, de leur inscription jusqu'à la finale au Sirha.

### LES COMMIS DU CEPROC

Un commis se verra décerner **le Prix du Meilleur Commis** par le jury de travail.

#### Pourquoi récompenser les commis ?

Métier de l'ombre, discret, rapide, à l'écoute de son chef, de l'équipe. Commis est un point de départ, un tremplin, un passage obligé, mais surtout **une personne pivot. Sans commis, une brigade n'est pas.**

Le commis est à l'image du moussaillon d'un équipage : indispensable, souvent jeune, dévoué et plein d'énergie. Au-delà de l'investissement humain, **les compétences du commis sont bien réelles : savoir préparer, découper, organiser avec précision, gérer son temps et répondre aux besoins du collectif.**

L'ICC met en lumière ces personnages clefs en récompensant leur travail, véritable **booster pour leur carrière** grâce à une reconnaissance de leurs compétences devant un **public international.**





# LES SUJETS

## MISE EN BOUCHE COCKTAIL

### **16 Ravioles**

Volaille-caviar.

### **16 Fingers**

Pressé de volaille.

### **16 pièces Cocktail**

Légumes et caviar.

## PLAT POISSON

### **2 Ballotines de poissons**

Cabillaud, saumon et thon.

### **8 Bouchées de la mer**

Cabillaud, saumon  
thon et moules.

### **2 Vol-au-vent**

6 personnes.



## PLAT COCHON

**Trilogie de cochon - sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre.**

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

Il convient en revanche d'utiliser dans la recette de ce plat :

**Poitrine de cochon.  
Joue de cochon.  
Filet mignon de cochon.  
Chorizo ibérique.**

## CAFÉ GOURMAND

**6 progrès individuels au café.**

**2 entremets chocolat-café.**

**16 soufflés café cœur chocolat.**

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra **être entièrement réalisée au salon Sirha**. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire **METRO** et dévoilés aux candidats uniquement le **mardi 17 janvier 2023 au matin dans l'entrepôt METRO**.

La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne **devra pas excéder 50€** et sera contrôlée par une pesée en caisse.

**CHAQUE  
RÉALISATION  
EST À  
PRÉSENTER  
SUR ASSIETTE  
POUR LA  
DÉGUSTATION  
ET SUR BUFFET.**



La 8<sup>ème</sup> édition  
de l'International  
Catering Cup sera  
animée par  
**Carinne Teyssandier.**

Animatrice et chroniqueuse  
gourmande à France Télévisions :  
*Télématin, Côté cuisine, 8 Chances  
de tout gagner...*



# SÉLECTIONS NATIONALES

Chaque pays est libre d'organiser ou non une **sélection nationale**. Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera **sur dossier** envoyé directement en France à la CNCT.

Cette année, **trois pays** ont organisé leur propre sélection nationale :

**FRANCE**  
**MEXIQUE**  
**VIETNAM**

  **FRANCE**



**LUDOVIC DURAND**

Team leader  
Chef de cuisine chez  
Meffre Traiteur Events.

## ENGAGEMENTS RSE RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES

### 1. Usage rationnel des matières premières pour lutter contre le gaspillage

- Bon d'économat quantitatif précis.
- Surplus reconditionnés et réutilisés par des élèves en formation.

### 2. Utilisation de produits locaux

- 90% des matières premières sont achetées en circuit court.
- Les sujets sont imaginés en fonction des saisons.

### 3. Gestion des biodéchêts

- Les biodéchets sont compostés directement à la Maison Familiale Rurale de Balan.

# PROGRAMME

## MARDI 17 JANVIER 2023

**9H-13H** Choix du panier pour la garniture du cochon à l'entrepôt Métro.

Tirage au sort du commis de chaque équipe.

**14H-16H** Tirage au sort par le chef d'équipe du juré de dégustation (pour les équipes n'ayant pas désigné de juré).

**17H-18H30** Briefing des candidats.

## MERCREDI 18 JANVIER 2023

**8H-18H** Épreuves en cuisine tout au long de la journée.

## JEUDI 19 JANVIER 2023

**9H-10H** **Accès privilégié professionnels et presse à l'espace concours.**

**9H-10H** Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué par tirage au sort.

**10H15** Ouverture du concours, entrée du jury de dégustation.

**11H** Début de la dégustation.

**11H-12H** **Envoi 1<sup>ère</sup> dégustation - Mise en bouche cocktail.**

**12H-13H** **Envoi 2<sup>ème</sup> dégustation - Plat poisson.**

**13H15-14H15** **Envoi chaud 3<sup>ème</sup> dégustation - Plat cochon.**

**14H15-15H15** **Envoi 4<sup>ème</sup> dégustation - Café gourmand.**

**15H15-16H** Mise en place des produits sur le buffet.

**16H-16H30** Notation des buffets par les jurés.

**16H30-16H50** Délibération du jury.

**17H** **Photo de famille, accessible à la presse.**

**17H30-18H30** **Proclamation des résultats.**

# LA PRÉSIDENCE

## PRÉSIDENT FONDATEUR DU CONCOURS

**Joël MAUVIGNEY**  
(MOF Charcutier-Traiteur)



Joël Mauvigney est issu d'une famille de charcutiers, c'est donc tout naturellement **qu'en 1985 il a repris l'affaire familiale créée à Mérignac en 1963.**

En 1986, il décroche l'honorable titre de **Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur.**

C'est en **2008** que Joël Mauvigney **créé l'International Catering Cup**, il est alors président adjoint de la CNCT, il est ensuite **élu président en 2009.**

En 2017 il prend également la présidence de la **Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD).**

“ Cette édition rassemblera quatre-vingt personnes sur l'espace Paul Bocuse. ”

## VICE-PRÉSIDENT DU CONCOURS

**Jauffrey MAUVIGNEY**  
(MOF Charcutier-Traiteur)



## PRÉSIDENT DES JURYS

**Christophe TOURNEUX**  
(MOF Charcutier-Traiteur)



# ÉQUIPES ET COACHS

## BELGIQUE



### NICOLAS TOURNAY

Team leader  
Professeur de cuisine à l'Institut Notre Dame Fleurus.



### PIERRE DE BIDART

Team member  
Chef de cuisine à l'APtit Restaurant Gastronomique Traiteur.



### DANY LOMBART

Coach  
Chef et propriétaire de La Table du Moulin de Ferrières.

## BRÉSIL



### PAULO ARAUJO

Team leader  
Chef du Cozinha.



### FARO THIAGO

Team member  
Pâtissier au Confeitaria.



### RAFAEL GOMES

Coach  
Fondateur et chef du restaurant Itacoa.

## FRANCE



### LUDOVIC DURAND

Team leader  
Chef de cuisine chez Meffre Traiteur Events.



### CLÉMENT CHARLIER

Team member  
Traiteur à Une Histoire sans Faim.



### CHRISTOPHE CHIAVOLA

Coach  
Chef étoilé consultant 1\* guide Michelin.



 **ITALIE**



**ANDREA  
MANTOVANELLI**

Team leader  
Chef à Andrea  
Montovanelli.



**FEDERICO CORSI**

Team member  
Chef cuisinier  
à l'Hôtel Funivia.



**CHRISTIAN SEGUI**

Coach  
MOF Charcutier-Traiteur  
Chef exécutif à l'EHL.

 **MADAGASCAR**



**FENOSOA  
RAHAJAMALALA**

Team leader  
Cheffe de partie du  
Marais Restaurant.



**BODOSAHONDRA  
RAKOTOVAO**

Team member  
Pâtissière du Marais  
Restaurant.



**HERILALAINA  
RAVELOMANAMA**

Coach  
Chef de cuisine  
et associé  
du Marais Restaurant.

 **MAROC**



**MOHAMED FADIL  
OUAHHABI**

Team leader  
Chef de cuisine  
Hôtel Ibis.



**ABDELFATTAH  
OUAHHABI**

Team member  
Chef de cuisine de  
Dohmens Catering.



**OMAR EL BASRI**

Coach  
Chef de cuisine de  
l'Association Marocaine  
des Arts Culinaires.



## MEXIQUE



**PAULINA AGUILAR  
BURGOS**

Team leader  
Sous-chef au restaurant  
le Potzolcano.



**IDANIT MEDINA**

Team member  
Sous chef au Balcon Del  
Zocalo.



**CARLOS ALBERTO  
CANO LÉON**

Coach  
Chef et propriétaire  
du restaurant  
le Potzolcano.

## NOUVELLE-ZÉLANDE



**DANIEL NGUYEN**

Team leader  
Chef exécutif au Doube  
Tree by Hilton.



**KENJI YOSHITSUKA**

Team member  
Chef pâtissier Good  
Group Hospitality.



**JEAN WAN**

Coach  
Cheffe conférencière  
à l'université  
technologique  
d'Auckland.

## RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



**JAN HORKY**

Team leader  
Chef privé.



**RADEK DAVID**

Team member  
Chef exécutif chez  
Aramark.



**PETR HAJNY**

Coach  
Chef au Park Hotel  
Popovičky.



## SINGAPOUR



### EUGÈNE LI YANGYI

Team leader  
Chef de cuisine au restaurant Atout.



### CHIAK SEAH YANG

Team member  
Fondateur de la Chiak Pâtisserie.

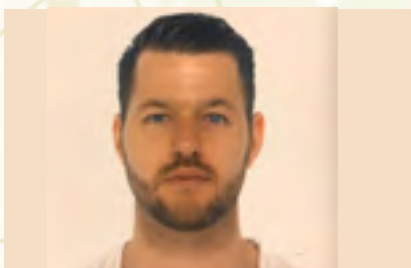


### JEREMY GILLON

Coach  
Patron & chef exécutif de JAG.



## USA



### PASCAL KAMIN

Team leader  
Chef, charcutier et chocolatier du One 65.



### CLÉMENT GOYFFON

Team member  
Chef Pâtissier du One 65.



### CLAUDE LE TOHIC

Coach  
MOF Cuisinier  
Chef partenaire du One 65.



## VIETNAM



### TRUONG VU XUAN

Team leader  
Chef exécutif au Ola Ola Corporation.



### HIEP NGUYEN

Team member  
Sous-chef exécutif du restaurant Hervé Dining Room.



### HERVÉ RODRIGUEZ

Coach  
Chef du restaurant Hervé Dining Room.

# LES JURYS

Les jurys sont les **garants des qualités professionnelles** requises pour remporter l'International Catering Cup, ils sont incontournables et sélectionnés pour leurs **complémentarités** et leurs **parcours**.

## LE JURY DE TRAVAIL

Le jury de travail a un **rôle primordial**. Non seulement il doit évaluer les candidats sur l'ensemble des fabrications dans une **vision irréprochable du métier, mais cette année il doit également noter les coaches et les commis. Il est composé de 4 personnes.**



**DAVID BRET**

MOF Charcutier Traiteur, enseignant en charcuterie traiteur au CFA de Jonzac.



**JULIEN DENJEAN**

MOF Charcutier Traiteur, dirigeant de la Charcuterie Denjean.



**JEAN-MARIE GAUTIER**

MOF Cuisinier Sacré « Toque de France » et consultant gastronomique à la Folie Boulart.



**ROMAIN PELLET**

MOF Charcutier Traiteur, dirigeant de RP Traiteur.

## LES INVITÉS D'HONNEUR

Les invités d'honneur prennent part à la dégustation et seront **les seuls à trancher en cas d'égalité de deux équipes.**



**RÉGIS MARCON**

Créateur de la célèbre Maison Marcon, président d'honneur du Bocuse d'Or et Bocuse d'Or 1995.



**PIERRE MIRGALET**

MOF Chocolatier et maître artisan à Gujan Mestras.



# LE JURY DE DÉGUSTATION ET PRÉSENTATION

Il évalue les candidats sur les **qualités gustatives et visuelles** des réalisations :

technique de montage, tenue du produit, juste assaisonnement, juste cuisson et la touche créative apportée aux produits. Il note également l'esthétique des buffets. Il est composé de 12 personnes.

## BELGIQUE



ARNAUD HAMOLINE

## BRÉSIL



EDUARDO RIBEIRO

## FRANCE



FLORENT BOIVIN  
MOF Cuisinier

## ITALIE



MATTÉO MANSI

## MADAGASCAR



ROCCO  
ANDRIAMIARISATRANA

## MAROC



YASSINE  
EL YAKOUTI

## MEXIQUE



GUY SANTORO

## NOUVELLE ZÉLANDE



DAVID SHERLOCK

## RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



TOMAS HORAK

## SINGAPOUR



PATRICK  
HEUBERGER

## USA

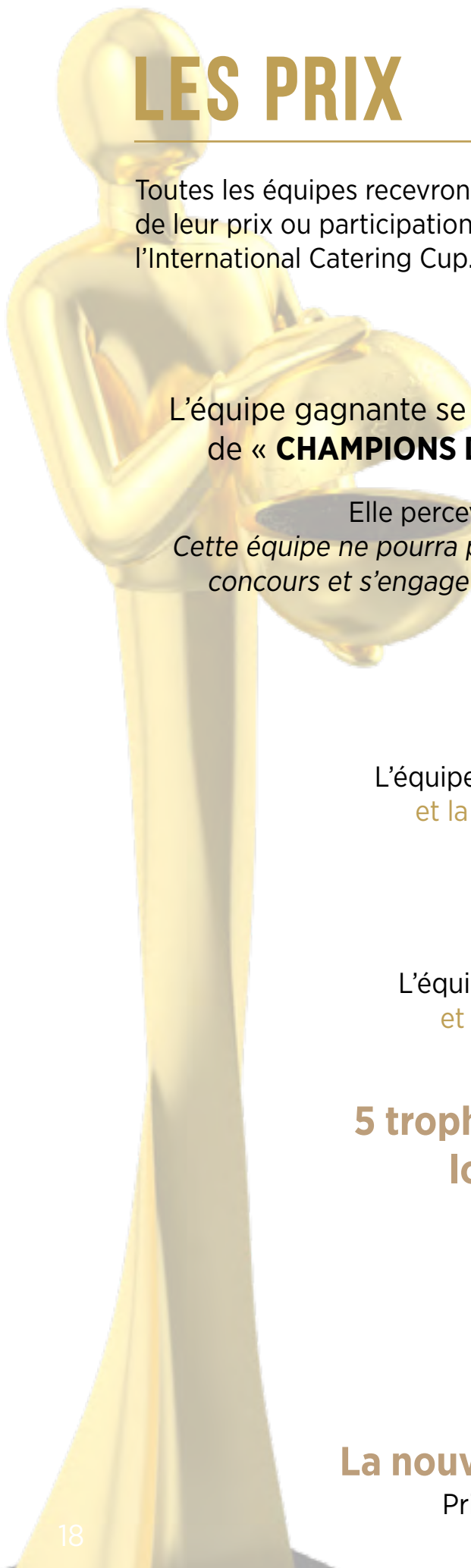


ROBERT  
SULATYCKY

## VIETNAM



PIERRE FRANCK  
SALAMON



# LES PRIX

---

Toutes les équipes recevront une médaille et un diplôme attestant de leur prix ou participation à la huitième édition du concours de l'International Catering Cup.

## 1<sup>er</sup> Prix

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et le titre de « **CHAMPIONS DU MONDE DES TRAITEURS 2023** ».

Elle percevra la somme de 8.000 euros.

*Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours et s'engage à promouvoir le concours dans son pays.*

## 2<sup>e</sup> Prix

L'équipe recevra le **Trophée Argent**  
et la somme de 4.000 euros.

## 3<sup>e</sup> Prix

L'équipe recevra le **Trophée Bronze**  
et la somme de 2.000 euros.

## 5 trophées seront attribués lors du concours

Prix mise en bouche  
Prix plat poisson  
Prix plat cochon  
Prix dessert

## La nouveauté de cette année

Prix du Meilleur Commis.



# LA 8<sup>ÈME</sup> ÉDITION

---

## INFOS PRATIQUES

La huitième édition de l'International Catering Cup 2023 se déroulera sur **trois jours**.

### MARDI 17 JANVIER

Matinée : Entrepôt METRO.

Après-midi : **MFR de Balan** (La Maison Familiale Rurale de Balan est une école de formation aux métiers de bouche).

53, rue Centrale 01360 Balan.

### MERCREDI 18 JANVIER

**MFR de Balan.**

### JEUDI 19 JANVIER

**Sirha** (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation).

Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse  
EUREXPO - 69000 LYON.

## ACCÈS PRESSE LORS DE LA FINALE

Dès 09h le 19 janvier 2023.

## CONTACT PRESSE AGENCE AMBROISE

**Justine Rossi-Pascuito**

justine@justinepascuito.com - 06 07 76 91 95

**Sarah Mercadal**

sarah.mercadal@agenceambroise.com - 06 66 83 70 25

# LA CNCT

La CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs a été créée en 1891 afin de **représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs sur le plan national.**

Elle est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux représentant tous les départements de France, et présidée depuis janvier 2009 par **Joël Mauvigney**, charcutier traiteur à Mérignac et Meilleur Ouvrier de France.

# LE SIRHA

L'ICC bénéficie d'un contexte idéal pour récompenser le Meilleur Traiteur au monde : **le Sirha, plateforme internationale de la gastronomie et de tous ses acteurs.** Le monde du traiteur y tient une place de choix, importante pour faire parler du concours et des candidats investis dans l'aventure.

Sirha Lyon est **l'événement de référence mondial du Food Service et de l'hospitalité.** Il est le point de rencontre, de passage et de partage obligé pour tous les acteurs de ce milieu. Ses visiteurs viennent **découvrir, s'inspirer, pour penser le métier et les opportunités d'aujourd'hui et demain.**

# LES PARTENAIRES

## Main Sponsors



## Official Partners



## Exclusive Partners



## Privilege Partners

