

SELECTION FRANCE



## COUPE DU MONDE DES TRAITEURS

# JULIEN GUÉNÉE, LOUIS TOCHEPORT ET JÉRÔME LE MINIER REPRÉSENTERONT LA FRANCE LORS DU SIRHA 2025 À LYON !



En amont de la **9<sup>ème</sup> édition de L'International Catering Cup** qui aura lieu en janvier 2025 au Sirha, certains pays organisent une **sélection nationale** avant la grande finale.

La sélection de l'équipe de France s'est déroulée ces **28 et 29 janvier 2024** lors du **SMARHT à Toulouse**.

Un concours présidé par Monsieur **Joël MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur), le Président-Fondateur du concours ; Monsieur **Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur), Vice-Président du concours ; Monsieur **Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur), Président du Jury.



## LE PODIUM



### TROPHÉE OR

Julien GUÉNÉE (Capitaine)  
*Automobile Club de France (75)*  
Louis TOCHEPORT (Co-équipier)  
*Automobile Club de France (75)*  
Jérôme LE MINIER (Coach) - MOF  
*Hôtel de la Présidence du Sénat (75)*



### TROPHÉE ARGENT

Christopher DEMANGE (Capitaine)  
*Carlier Traiteur (64)*  
Jérémy GUERRA (Co-équipier)  
*Maison Pariès (64)*  
Sébastien CARLIER (Coach) - MOF  
*Carlier Traiteur (64)*



### TROPHÉE BRONZE

Guillaume RIZZO (Capitaine)  
*Potel & Chabot (75)*  
Alexandre FONT (Co-équipier)  
*Potel & Chabot (75)*  
Julien CANIVET (Coach)  
*Potel & Chabot (75)*

## LES MAIN SPONSORS



L'International Catering Cup (ICC) ou Coupe du Monde des Traiteurs est un concours prestigieux organisé par la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)**. Gage de **notoriété** ainsi que de **reconnaissance** pour ses gagnants, il met en compétition depuis 17 ans douze équipes d'exception rivalisant de **créativité**, de **technique** et de **savoir faire** sous les yeux d'un jury composé de **MOF** ainsi que de professionnels de la gastronomie.

## LES SUJETS DE LA SÉLECTION FRANCE 2024

Œuf en gelée de champagne Nicolas Feuillatte



Soupe ICC lutée en feuilletage



Poulet fermier dans sa robe blanche



Bao de poulet, ris de veau et crevettes, accompagné d'un espuma de champagne Nicolas Feuillatte



Echine et pied de cochon farcis avec leur garniture libre et sauce béarnaise



Cake chocolat - fruits secs et/ou confits

Crêpe soufflée au chocolat



Entremets chocolat - vanille



## CONTACT PRESSE AGENCE AMBROISE

Justine Rossi-Pascuito  
justine@justinepascuito.com - 06 07 76 91 95

Emy Coppens  
emy@agenceambroise.com - 06 61 10 08 50