



Communiqué de Presse

Paris, le 12 septembre 2018

Gastronomie :
13^{ème} édition du Trophée Jean Delaveyne
sous le Haut Patronage du Président de la République !
Le nom des finalistes et la composition du très prestigieux jury dévoilés !

*Les épreuves finales du trophée culinaire se tiendront le **Mardi 13 Novembre 2018**
sur le Salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles,, date à laquelle nous célébrerons les
100 ans du Sorcier de Bougival !*

*Le lauréat se verra remettre un vase en porcelaine de la Manufacture Nationale de Sèvres offert par
Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République.*

2018 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des 100 ans de Jean Delaveyne ! Ce concours gastronomique de haute volée, rend hommage au célèbre Jean Delaveyne, cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer.

Le Trophée Jean Delaveyne est organisé tous les deux ans sur le salon EquipHotel à Paris. Son niveau d'excellence n'est plus à prouver : il est considéré par de nombreux professionnels comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux mais également comme un des tremplins pour le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France. »

Au fil des éditions, le Trophée Jean Delaveyne a su conserver son niveau d'excellence grâce à la créativité et au professionnalisme du chef.

Nos Finalistes :

- Olivier Chaput – Show Devant -
- Benoît Flahault – CFA Don Bosco -
- Thierry Lambert – Michel Sarran -
- Julien Guinée – Automobile Club de France -
- Lucas Reigner – Hôtel Restaurant Les Caudalies -
- Johan Gérard – Fresca a Gutt Restaurant

1^{er} Suppléant : Takuma Mura – Ecole Hôtelière Tsuji Château de l'éclair

2^{eme} suppléant – Dominique Serres – Hôtel Marina & Spa

Notre Jury :

Président du Jury : Christian Millet - Président des Cuisiniers de France

Président d'Honneur : Joël Robuchon – MOF.

Malgré la perte cet été de notre ami Joël Robuchon, il nous paraît indispensable qu'il reste à titre honorifique le Président d'Honneur du 13^{eme} Trophée Jean Delaveyne

- Eric Bouchenoire - MOF
- Pierre Caillet – MOF
- Michel Guérard – MOF
- Jean-François Girardin - MOF – Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- Jacques Maximin - MOF
- Jacques Henrio - MOF
- Stacy CEZ - MOF
- Christophe Haton - MOF
- Gilles Moineau – Compagnon du Tour de France
- Philippe Faure Brac - MOF
- Laurent Delarbre - MOF



- Christian Tetedoie - MOF et Président des Maîtres Cuisiniers de France
- Guy Legay - MOF
- Guillaume Gomez - MOF et Président des Cuisiniers de la République
- Christophe Cressent - MOF
- Philippe Joannes - MOF
- Christophe Raoux - MOF
- Virgine Basselot - MOF
- Philippe BERTRAND - Meilleur Ouvrier de France - Cacao Barry
- Pierre Grange - Chef du Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation
- Thierry Charrier - Chef du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
- Christian Janier - MOF
- Joseph Viola - MOF
- Guy Krenzer - MOF
- François Adamski - MOF
- Jacques Chibois - La Bastide St Antoine *
- Sébastien Lefortier - Lauréat 2016 du Trophée Jean Delaveyne
- Agnès Delaveyne
- Pascal Grière - MOF
- Gabriel Paillason - MOF
- Pascal Molines – MOF
- Eric Bouchenoire – MOF
- Jean-Luc Danjou – MOF
- Jean-Jacques Massé – MOF
- Franck Leroy – MOF
- Jean-Yves Leuranguer – MOF
- Jean-Marie Gautier – MOF
- Jean-Luc Lhourre – MOF
- Bruno Goussault – le Créa
- Maxime Codevelle – MAF
- Mickael TAN – MAF
- Killian Perez – MAF
- James Bertier – Sucré Cacao

Comité d'Organisation :

- Marie Sauce-Bourreau
- Jean-Marc Tachet – MOF
- Stéphane Buron – MOF
- Patrick Druart
- Bruno Bolmont
- Fabrice Pottier

Informations :

Marie SAUCE-BOURREAU
Présidente des Toques Françaises
13, rue de la Barre Nouvelle
93170 Bagnolet
ou par mail à sauce.marie@gmail.com

A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :

Créée au début des années 2000, l'Association des TOQUES FRANCAISES a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de permettre un accompagnement et un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'association réalise ses objectifs notamment grâce à de nombreux événements grand public et professionnels, qu'elle organise : démonstrations culinaires, réalisation d'événement gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives.

L'Association des TOQUES FRANCAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense aussi les chefs les plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur remis chaque année.



Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE-BOURREAU, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.
L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française et la volonté de transmission au plus grand nombre.

A propos du Salon EquipHotel

Vous êtes chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs... quelle que soit la taille de votre projet, EquipHotel est le salon qui vous accompagne depuis plus de 50 ans.

Trouvez toutes les solutions pour développer votre business, fidéliser votre clientèle, et répondez aux exigences du marché grâce à nos 1600 exposants français et internationaux.
Du mobilier/décoration à l'équipement de cuisine/produits alimentaires, en passant par le spa, la salle de bain et la technologie, une offre complète à 360° vous est proposée.

Accompagné par les meilleurs architectes et experts, EquipHotel met en scène les nouveautés, innovations et tendances du secteur. Les plus grands chefs expriment leur talent sur le restaurant gastronomique et les concours. Le tout est à découvrir sur notre établissement éphémère grandeur nature : le STUDIO18.

EquipHotel : plus qu'un salon, une expérience à vivre du 11 au 15 novembre 2018 !

www.equiphotel.com - #EH18 - @EquipHotelParis

Le Salon EquipHotel du 11/11/2018 au 15/11/2018
Paris – Porte de Versailles : 1, place de la Porte de Versailles 75015 Paris

Nos Partenaires :

Transgourmet
Nestle Professional
Bridor
Bragard
Equiphotel
Président Professionnel
Reynaud
Rougié
Nespresso
Cacao Barry
Champagne Collet
Matfer Bourgeat
Ferrandi Paris
Guide des Vins DVE
GuestonLine
Bonnet
Ambassade Cabinet Conseil
Christophe Julien
Sensation Live
Hotel Resto Visio