



Paris, le 26 septembre 2022

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Finale nationale du concours MAF Cuisine Froide 2022

*Le 30 septembre prochain, 16 candidats se retrouveront au CFA Médéric Paris pour l'épreuve finale Cuisine-Froide du concours Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) promotion 2022.*

Véritable révélateur de talents et de futurs Meilleurs Ouvriers de France, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » en Cuisine Froide attire chaque année plus de 200 candidats partout en France. La responsabilité du métier et du sujet est assurée par Jean-Marc DELACOURT, MOF 1991 Cuisine Gastronomie.

Les meilleurs d'entre eux ont été sélectionnés à l'occasion des épreuves départementales et régionales. Ils seront départagés lors des finales par un jury d'exception.

#### **Déroulé des épreuves :**

Les épreuves ont pour objectif de tester la créativité, l'organisation et les compétences techniques des candidats.

Ils auront 5 heures pour réaliser un plat salé et un dessert :

- La truite de rivière et ses trois garnitures (Une à base de lentilles, une à base de champignons, une à base de courges). Une sauce à base d'agrumes sera servie en saucière. Les produits frais nécessaires à la préparation seront offerts à l'ensemble des finalistes par notre partenaire Métro. Les produits de crèmerie seront fournis par notre partenaire Président Professionnel et les fonds de sauce par notre partenaire Nestlé Professional.
- Le tapioca, les fruits de saison et les aromates

#### **Planning de la journée,**

07h30 : accueil des finalistes

08h-13h : Epreuves pratiques

13h30-14h30 : Dégustation des jurys

14h30-15h30 : Délibérations

16h : Proclamation des résultats

16h30 : Cocktail offert par le CFA Médéric

## Le CFA Médéric :

Créé en 1935 en tant qu'école hôtelière de Paris, le CFA Médéric était alors la première école en France construite sur l'initiative de la profession. Depuis sa création, le CFA Médéric, dont l'effectif est passé progressivement de 450 à 800 apprentis, a formé de nombreux acteurs de la profession et s'inscrit dans le futur au plus près de l'actualité, des tendances et des exigences de la gastronomie française et internationale.



Le CFA Médéric est partenaire de l'épreuve Cuisine Froide du concours Un des Meilleurs Apprentis de France depuis sa création.

Pour en savoir plus : <https://www.cfamederic.com/>

## Les candidats :

16 candidats finalistes tenteront de remporter le titre de MAF :

- **BARBIER Louis** - Lycée Charles de Gaulle (60)
- **BERTRAND Matys** - Lycée hôtelier de la Rochelle (17)
- **BOUTET Mattéo** - CFA interprofessionnel du Loir-Et-Cher (41)
- **DAUPHIN Matteo** - Lycée des métiers Anne-Sophie Pic (83)
- **DOUGA KOITA Kalilou** - Lycée Professionnel Golf Hôtel (83)
- **DUBOS Noéline** - 3IFA (61)
- **ERMIT Dorian** - Golf Hôtel (83)
- **FROELICHER Maxime** - Centre de Formation de l'Hôtellerie-Restauration de Colmar (68)
- **GOUX Pierre** - Campus de Groisy (74)
- **GUILLEMOT Opheline** - CFA de la CMA de Bretagne - Campus de Vannes (56)
- **HENNARD Paul** - Lycée des métiers Vauban (89)
- **LACROUTS Anicée** - Lycée Hôtelier Biarritz Atlantique (64)
- **LUCCIARINI Lorenzo** - I.FI 03 (03)
- **MILTON Vo Phat** – Efma (38)
- **NÉRAULT David** - Ecole Hôtelière du Périgord (24)
- **RAGIVARU Vehiana** – Lycée Hôtelier de Tahiti (Polynésie Française)

## Les membres du jury technique et dégustation :

Le jury présent pour évaluer les jeunes sera composé de professionnels, de Meilleurs Ouvriers de France, de Meilleurs Apprentis de France et de formateurs.

- **François ADAMSKI** – MOF 2007 Cuisine
- **Stéphane COLLET** - MOF 2019 Cuisine
- **Laurent DELARBRE** - MOF 2004 Cuisine
- **Fabrice DESVIGNES** - MOF 2015 Cuisine, Bocuse d'Or 2007, Chef des cuisines de la Présidence de la République
- **Jean-Jacques MASSE** – MOF 1997 Cuisine
- **Frederic SIMONIN** - MOF 2019 Cuisine
- **Renaud SACRISPEYRE** - MAF 2020 Poissonnier-écailler
- **Rémy MARIOLLES** - MAF 2018 Cuisine Froide
- **Ibrahim KHALIL** – MAF 2015 Cuisine Froide
- **Yann ADINGRA**– MAF 2012 Cuisine Froide
- **Anthony MOUROT** – MAF 2011 Cuisine Froide
- **Michel VOYER** – ancien Chef de Cuisine, Hôtel Ritz

- **Pierre ALIX** – Formateur
- **Romain GICQUEL** Chef, Restaurant La Ferme de Voisins
- **Dominique SAFFRE** - Président National de l'Union Compagnonnique
- **Jean-Sébastien BOMPOIL** – Co-fondateur et Chef, L'atelier des Chefs
- **Nicolas BARETJE** – Ambassadeur de la gastronomie polynésienne
- **Christian ROQUE** - Ancien chef de cuisine, Hôtel Ritz
- **Lucas TOZATO** - Responsable Expertise Culinaire, Nestlé Professional France
- **Jérémy BIASIOL** – Fondateur de l'association Handicapables
- **Antoine BONNET** – Consultant Culinaire
- **Mohamed Si Abdelkader** – Chef, Le Carré des Pavillons sous-bois
- **Bérénice ALBY** – Chef de projet événementiel et partenariats, Métro France
- **Cédric BOURNO** - Conseiller culinaire, Président Professionnel
- **Adrien DERET** – Chef Pâtissier, Hôpital Américain
- **Jean-Baptiste AYBRAN** - Responsable de site, L'Etoile du Berger
- **Pierre KOCH** – Chef exécutif, EMEA Bridor

**Les commissaires :**

- **DULIERE Marie** – Commissaire, Nestlé Professionnal
- **Marc FOUCHER** - MOF 2004 Cuisine
- **Rémi FAUCHER** - MAF 2013 Cuisine Froide

**Les bénévoles :**

- **Titouan LALAUX** – lauréat du concours « de l'Ecole aux Etoiles » Président Professionnel
- **Cloé GRIMAULT** - lauréat du concours « de l'Ecole aux Etoiles » Président Professionnel

**Comment s'y rendre ?**

**CFA Médéric**

**20, rue Médéric**

**75017 PARIS**



Courcelles



Malesherbes

**Contact Presse :**

**Juliette BEBIN**

Responsable Communication

Société nationale des M.O.F

16, rue Saint-Nicolas

75012 PARIS

[communication@mof.fr](mailto:communication@mof.fr)

07 69 62 39 30

[www.meilleursouvriersdefrance.info/](http://www.meilleursouvriersdefrance.info/)