



**TECOMAH, ETABLISSEMENT DE FORMATION EN RESTAURATION HÔTELLERIE (JOUY-EN-JOSAS 78) LAURÉAT DE LA PREMIERE EDITION DU CONCOURS RÉGIONAL D'ART CULINAIRE DE PARIS ILE-DE-FRANCE !**

La grande finale de la première édition du Concours d'Art Culinaire de Paris Ile-de-France, présidée par Michel ROTH Chef de l'Espadon de l'Hôtel Ritz, s'est déroulée ce jour au Marché International de Rungis.

Le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire de Paris Ile-de-France (CERVIA Paris IdF), organisateur, a le plaisir d'annoncer les résultats :

**1<sup>er</sup> prix**

**Mickael FINK en cuisine et Maxime BAUDIC en salle avec leur professeur Christophe HATON**

**TECOMAH, Jouy-en-Josas (78)**



**2<sup>e</sup> Prix**

**Kevin PERNETTE en cuisine et Kevin BENOIST en salle avec leur professeur Marc VIDAL**

**CFA UTEC AVON (77)**

**3<sup>e</sup> prix**

**Yohan PATU en cuisine et Kevin BUQUET en salle avec leurs professeurs Delphine LEROUX et Thierry PREAU**

**Lycée Antonin Carême, Savigny-le-Temple (77)**





Le CERVIA, Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire, la Région Ile-de-France et le Marché International de Rungis ont organisé cette année le premier Concours Régional d'Art Culinaire de Paris Ile-de-France. Cette initiative pédagogique à destination des lycées et CFA hôtellerie-restauration de la région avait pour objectif de valoriser la double tradition princière et populaire de la gastronomie francilienne.

Toute la matinée, les candidats ont travaillé en binôme en cuisine et en salle. L'élève en cuisine avait pour mission de réaliser deux recettes franciliennes à base de produits régionaux avec une part d'innovation. Parallèlement, l'élève en salle dressait une table pour deux, et présentait les plats au Jury. Cette finale clôture plusieurs mois de préparation pour les 6 établissements finalistes qui ont fait preuve d'un grand professionnalisme. Les candidats ont su montrer à la fois leur savoir-faire et leur passion pour leur futur métier.

A l'issue de la finale, Michel ROTH, Président du Jury, a salué le travail réalisé : « Le Jury est souriant, c'est donc un très bon travail qui a été réalisé : respect des plats, des ingrédients et mariages subtils de saveurs. Continuez sur cette voie ! » « L'Ile-de-France est mon jardin » a-t-il déclaré pour expliquer son engagement pour la réussite de cette première édition du Concours régional d'Art Culinaire de Paris Ile-de-France

**Toutes les informations sur le CERVIA et les produits franciliens pour les particuliers et les professionnels ainsi que la Carte Interactive qui répertorie les produits et les lieux de vente en Ile-de-France sur [www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)**



### Contacts presse

VFC RELATIONS PUBLIQUES

Eléonore Pothelet – Mélanie Hoptal

01 47 57 67 77 / [epothelet@vfc.fr](mailto:epothelet@vfc.fr) ou [mhopital@vfc.fr](mailto:mhopital@vfc.fr)

