

**6<sup>e</sup>** ÉDITION



## LANCEMENT DE LA 6<sup>e</sup> ÉDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP AVEC LA SÉLECTION DE L'ÉQUIPE FRANCE.

**27, 28, 29 Janvier 2018**

*La sixième édition du Concours du Meilleur Traiteur du Monde, organisée par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT), revient en 2018 pour révéler les meilleurs traiteurs professionnels français.*

### PLACE À LA SÉLECTION NATIONALE FRANCE

Depuis 10 ans, l'International Catering Cup récompense le meilleur traiteur du monde. Un concours pendant lequel 12 équipes de traiteurs professionnels de pays différents s'affrontent avec un objectif commun : se surpasser et révéler au monde entier leurs talents. Pour représenter son pays lors de la grande finale, il faut avant tout gagner la Sélection nationale de son pays.

La Sélection nationale France a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire et la qualité d'organisation des candidats. En effet, chaque équipe doit réaliser durant cette épreuve un buffet digne d'une grande réception, de sa conception en laboratoire à sa mise en place. A l'issue de cette Sélection nationale au Salon SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restaurant), une seule équipe sera promue pour représenter la France lors de la grande finale au Sirha 2019 et tentera de remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2019.

### CONDITIONS DE PARTICIPATION ET DÉROULÉ DE LA SÉLECTION NATIONALE FRANCE

Le concours est ouvert à tous les professionnels français des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise. Dans un souci d'équité, le concours n'est pas ouvert aux Meilleurs Ouvriers de France.

Pour représenter la France, les participants doivent être organisés en binôme dont obligatoirement un chef d'équipe.

Chaque équipe a jusqu'au **mardi 31 octobre 2017** pour déposer son dossier complété, par e-mail ou par voie postale à :

**CNCT- Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs**  
**Concours SÉLECTION FRANCE 2018**  
**15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS**

Adresse e-mail : [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com) (sauf pour le chèque de caution)  
[www.cateringcup.com/fr/documents-officiels/selection-france-2018](http://www.cateringcup.com/fr/documents-officiels/selection-france-2018)

Chaque équipe sélectionnée pour la sélection nationale France sera informée dès le lundi 13 novembre 2017. Sans contestation de l'équipe par mail, l'inscription au concours sera valide.

## POUR AVOIR UN DOSSIER VALIDÉ ET COMPLET, CHAQUE ÉQUIPE DOIT DÉPOSER LES DOCUMENTS SUIVANTS

- > Un bulletin d'inscription dûment complété et co-signé
- > Une lettre de motivation
- > Un CV par membre du binôme
- > Une photocopie du passeport en cours de validité
- > Un chèque de caution de 300€ (restitué le jour du concours sous réserve de participation de l'équipe sélectionnée)
- > Une photo en haute définition
- > Une fiche de mensurations pour la veste professionnelle
- > Articles de presse et/ou photos de buffets réalisés

## LE PROGRAMME DES TROIS JOURS

### > Samedi 27 Janvier 2018

Lycée Professionnel Renée Bonnet à Toulouse: accueil et briefing des candidats, contrôle des matières premières et du matériel par le jury.

### > Dimanche 28 Janvier 2018

Lycée Professionnel Renée Bonnet à Toulouse: 12 heures d'épreuves en laboratoire pour réaliser les fabrications.

### > Lundi 29 Janvier 2018

Salon SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restaurant) au Parc des Expositions de Toulouse : montage, dressage des buffets, dégustation par le jury, finition des produits sur le buffet avec notation et proclamation des résultats.

## LE SUJET DE LA SÉLECTION NATIONALE FRANCE 2018

- > **Entrée** : Canard et son foie gras
- > **Poisson chaud** : Truite en portion soufflée avec gambas et sa sauce d'accompagnement
- > **Plat chaud** : Carré de cochon farci laqué et son cromesquis avec sauce et garniture
- > **Dessert** : Chocolat - mangue

### - UN JURY DE PROFESSIONNELS -



Joël **MAUVIGNEY** (Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur), Président-Fondateur du concours et Président de la CNCT, sera entouré de Christophe **TOURNEUX** (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur et Traiteur) en tant que Président du jury. Le jury est entièrement composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur et s'engage à attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause.



L'International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale. Une véritable aventure humaine qui révèle au monde entier le talent de ces hommes et de ces femmes, passionnés et prêts à tout pour mettre en avant les richesses du métier de traiteur.

[www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)

MELCHIOR – AGENCE DE COMMUNICATION  
Marion EFFRAY – marion@agencemelchior.com  
01 45 51 22 40