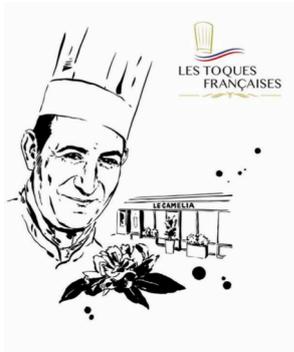


## Communiqué de Presse

Paris, le 19 Mai 2020



### Annnonce des finalistes pour la 14<sup>ème</sup> édition du Trophée Jean Delaveyne

**Les épreuves finales du trophée culinaire se tiendront le **Mardi 17 Novembre 2020** sur le **Salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles**, date à laquelle nous clôturerons les 20 ans des Toques Françaises !**

**Le lauréat se verra remettre un vase en porcelaine de la Manufacture Nationale de Sèvres offert par Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République, ainsi qu'un chèque de 10 000 euros par l'association Les Toques Françaises !**



La crise a été brutale. Il faudra du temps pour s'en remettre. Mais cette édition 2020 du Trophée Jean Delaveyne s'annonce comme une édition unique en clôture des 20 ans des Toques Françaises ! 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.

#### **Les Finalistes sont :**

- **Nicolas CHERONNET** : Ferrandi Paris - Paris
- **Aymeric DEPOGNY** : Relais Bernard Loiseau – Saulieu
- **Marie GRICOURT** : La Maison d'à côté - Montivault
- **Pierre KOCH** : Dalloyau - Paris
- **Quentin LOSSERAND** : Gihe Glion - Suisse
- **Laurent MARI** : Commissariat des Armées – Cercle de la Grande Rade – Restaurant Lagoubran - Toulon
- **Curtis Mulpas** : Arabelle Meirlaen - Belgique

#### **Suppléants :**

- **Nicolas SINTES** – Les Fermes de Marie - Megève
- **Rémi LABARRIERE** – Education Nationale





**Membres du jury annoncés (sous réserve de modifications) :**

**Président du Jury :** Guillaume GOMEZ - MOF 2004, chef des cuisines du Palais de l'Élysée et Président des Cuisiniers de la République

**Président d'Honneur :** Guy LEGAY – MOF 1972, ancien Directeur des Cuisines de l'Hôtel Ritz Paris, Chef du Restaurant Ledoyen à Paris

- Adamski François – MOF 2007  
et Bocuse d'Or 2001
- Basselot Virginie – MOF 2015
- Bertrand Philippe - MOF 1996
- Briffard Eric – MOF 1994
- Buron Stéphane – MOF 2004
- Caillet Pierre – MOF 2011
- Collet Stéphane – MOF 2019
- Danjou Jean-Luc- MOF 1986
- Delaveyne Agnes :  
Petite fille du Sorcier de Bougival
- Faye Arnaud – MOF 2019
- Féfin Thomas – MOF 2019
- Fonseca Dominique – MOF 2000
- Foucher Marc – MOF 2004
- Gautier Jean-Marie – MOF
- Girardin Jean François – MOF 1994 -  
Président de la Société Nationale des  
Meilleurs Ouvriers de France
- Griere Pascal- MOF 2004
- Guénée Julien (lauréat Trophée Jean  
Delaveyne 2018)
- Janier Christian – MOF 2000
- Joannes Philippe – MOF 2000
- Kaiser Frédéric – MOF 2011
- Krenzer Guy – Double MOF 1988 et 1996
- Leprince Bernard- MOF 1996
- Massé Jean-Jacques- MOF 1997
- Maximin Jacques – MOF 1979
- Raoux Christophe – MOF 2015
- Roth Michel – MOF 1991 et Bocuse d'Or 1991
- Roucheteau Julien – MOF 2019
- Simonin Frédéric – MOF 2019
- Tachet Jean-Marc - MOF 1993
- Windehem Michel – MOF 2004
- Jury MAF : 3 Meilleurs Apprentis de France

**A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :**

Créée en 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'événements gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives et sur des événements de qualité.

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, les professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française, l'amour du travail bien fait et la volonté de transmission au plus grand nombre.

[www.toquesfrancaises.net](http://www.toquesfrancaises.net)

**A propos du Salon EquipHotel**

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble 1600 entreprises exposantes, à 40 % étrangères, à travers 5 grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom... sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts. EquipHotel du 15 au 19 novembre 2020 – Porte de Versailles.

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



**Nos partenaires :**

- CHEF
- Garden Gourmet
- Transgourmet
- Maille
- Bridor
- Bragard
- Président Professionnel
- Equiphotel
- Nespresso
- Rougié
- Cacao Barry
- Rational
- Matfer Bourgeat
- Mora
- Ferrandi Paris
- Champagne Collet
- Le Comptoir du Caviar
- Bonnet
- Guide des Vins DVE
- Ambassade Cabinet Conseil
- Hotel Resto Visio
- Christophe Julien
- A qui mieux mieux

**Comité d'organisation et contacts :**

- Marie SAUCE-BOURREAU – Présidente des Toques Françaises : [presidence@toquesfrancaises.net](mailto:presidence@toquesfrancaises.net)
- Laurent DELARBRE – MOF – Vice-Président des Toques Françaises : [vicepresidence1@toquesfrancaises.net](mailto:vicepresidence1@toquesfrancaises.net)
- Patrick DRUART – Vice-Président des Toques Françaises : [vicepresidence2@toquesfrancaises.net](mailto:vicepresidence2@toquesfrancaises.net)
- Christophe HATON – MOF – Toques Françaises
- Emmanuel Lorieux – Adjoint au Développement International des Toques Françaises
- Bruno BOLMONT- Vainqueur du Trophée Jean Delaveyne 2013

**Contacts Presse :**

**Marie SAUCE-BOURREAU**

Présidente des Toques Françaises M : +33 6 43 17 95 56  
[presidence@toquesfrancaises.net](mailto:presidence@toquesfrancaises.net)