

# COMMUNIQUÉ

## Le talent et la créativité de Thibaut Ruggeri plébiscités !

Comme chaque année depuis 1964, le Trophée National de Cuisine et Pâtisserie est organisé par l'Académie Culinaire de France, la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde, présidée par Gérard Dupont.

Lundi 8 mars se déroulait, dans les locaux de l'École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi à Paris, la 39<sup>e</sup> édition du célèbre concours d'art culinaire sous la présidence de Michel Clave, directeur d'exploitation de l'Hôtel d'Evreux - Groupe Potel et Chabot (Lauréat 1985).

Cette épreuve, riche en émotions, a permis de révéler, cette année encore, de nombreux talents. Le grand vainqueur, Thibaut Ruggeri, Chef de cuisine chez Lenôtre (78) a excellé dans la réalisation de son plat intitulé : Le Travers de Porc noir de Bigorre, farci puis laqué, Gremolata en viennoise. Une belle façon de découvrir de quelle manière, ce morceau de viande pouvait être revisité dans un esprit créatif et tendance.

Le niveau de ce concours était particulièrement élevé avec des candidats passionnés et talentueux en provenance de belles maisons situées aux quatre coins de France.

À la 2<sup>e</sup> place, Yoann Fournier, chef de l'Hôtel du Palais à Biarritz, a également remporté le prix de la Meilleure cuisson. Le 3<sup>e</sup>, Franck Baruzier, chef du Brillat Savarin au Touquet, a décroché le prix de la Meilleure



Copyright Stéphane LAURE

Thibaut Ruggeri aura lui aussi son nom gravé sur le Trophée au coté de Pierre Mlecaze, Joël Robuchon, Christian Constant etc.

garniture. Enfin, Pascal Rabier et Pascal Gesret ont respectivement remporté le prix de Technologie et celui de Pâtisserie. Sans oublier, le Prix du Meilleur Commis remis à Yoann Le Roch (commis de Thibaut Ruggeri).

Ce fut, également, l'occasion de mettre en avant une relève très motivée, composée de jeunes apprentis (majoritairement des filles) du lycée Hôtelier Grégoire Ferrandi, chargés de seconder les candidats. Cela présage un bel avenir pour la profession !

À l'issue de ce Trophée 2010, le gagnant Thibaut Ruggeri, ainsi que Ludovic Colpart (Lauréat 2009) sont invités à participer à la demi-finale du Trophée Passion le 19 mars prochain, qui départagera les deux candidats, afin de sélectionner, celui qui aura la chance de représenter la France, le 11 octobre prochain au Trophée International de l'Académie Culinaire de France.

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



Une belle récompense pour le chef qui est très fier de pouvoir ramener le Trophée chez Lenôtre.



Thibaut Ruggeri et Gérard Dupont (président de l'Académie Culinaire de France).



Les derniers instants de préparation à l'assiette sous l'oeil avisé du Jury Cuisine.