



## JOHN ARGAUD REMPORTE AVEC BRIO LE TROPHÉE PASSION INTERNATIONAL 2019

Sous-Chef Exécutif de l'Hôtel Le Meurice, John Argaud sort vainqueur de la 10<sup>e</sup> édition du Trophée Passion International, organisée par l'Académie Culinaire de France. Lors de la cérémonie de remise des prix qui s'est tenue dans les salons du Quai d'Orsay, le candidat français s'est vu remettre le 1<sup>er</sup> prix par Monsieur Jean-Yves Le Drian, Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères. La plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie, présidée par Fabrice Prochasson, a décerné le 2<sup>e</sup> prix au candidat chilien Roberto Munoz, et le 3<sup>e</sup> prix au candidat japonais Masahide Yokobayashi.

Les 8 candidats venus d'Argentine, de Belgique, du Chili, de France, du Japon, du Mexique, de Suisse et des États-Unis, étaient réunis pour la finale du Trophée Passion International. Le 19 mars, ils se sont affrontés lors d'une épreuve d'achats de fruits et légumes sur le Marché International de Rungis, en présence de son président Stéphane Layani. Le concours s'est poursuivi le lendemain à l'école FERRANDI Paris, où les finalistes ont su réinterpréter avec talent la thématique imposée devant 35 chefs internationaux répartis en 4 jurys et présidés par Michel Roth, Chef de l'Hôtel Président Wilson (Genève) avec à ses côtés Kei Kobayashi, Président d'Honneur International et Chef du restaurant Kei \*\* (Paris), ainsi que Andrée Rosier, Présidente France, MOF 2007 et Chef du restaurant Les Rosiers \* (Biarritz). Le concours s'est tenu sous le contrôle d'un huissier de justice et des deux commissaires délégués, Gérard Bor et Gilles Blancheri. Huit académiciens ont également participé à l'envoi des plats en salle.

Chaque chef disposait de 5h pour réaliser trois recettes, pour 8 personnes :

**ENTRÉE** : Végétale à 80%, incorporant du quinoa péruvien MD Saveurs

**PLAT** : Filet de bœuf rôti farci composé de veau, de ris de veau de la Boucherie Metzger et d'un lobe de foie gras Rougié, sans croûte de pâte, 3 garnitures, 2 sauces

**DESSERT** : Création d'une Pavlova au Citron de Nice et aux fruits, élaborée à partir des jus et pulpe de citron Vergers Boiron, d'une crème chantilly réalisée avec la Crème 35% Président Professionnel, de chocolat et praliné Cacao Barry, de pâte de pistache Trablit.

### LE PODIUM

Lauréat du Trophée Passion / 1<sup>er</sup> Prix du Plat : John Argaud (France), coaché par Benoît Nicolas

2<sup>e</sup> lauréat / 1<sup>er</sup> Prix du dessert : Robert Munoz (Chili) coaché par Gustavo Villoldo

3<sup>e</sup> lauréat / Prix artistique : Masahide Yokobayashi (Japon) coaché par Seigo Nakano

4<sup>e</sup> lauréats ex-aequo :

Diego Irato (Argentine), coaché par Karen Lanzilotti

David Lievyns (Belgique), coaché par Johan Forton

José Francisco Palacios (Mexique), coaché par Isabela Dorantes / 1<sup>er</sup> Prix de l'entrée

Pasquale Altamonte (Suisse), coaché par Pascal Gauthier

Brendan Scott (Etats-unis), coaché par Sylvain Leroy

Prix Chef & Commis : l'équipe belge

Prix du Meilleur Commis FERRANDI Paris : Emma Lecomte, pour l'équipe suisse

### CONTACT PRESSE



Agence BPA | Caroline Stum  
caroline@bureaudepresseagro.com | 02 99 36 24 07  
www.agence-bpa.fr



Jean-Yves Le Drian, Ministre des Affaires Étrangères et Européennes, John Argaud, vainqueur du concours et Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France



Kei Kobayashi, Gérard Dupont, Jean-Yves Le Drian, John Argaud, Michel Roth et Fabrice Prochasson



John Argaud, vainqueur du concours et Chef cuisinier au Meurice



L'équipe du Chili, arrivée 2e sur le podium et Prix du Dessert



Le dessert de l'équipe chilienne



L'équipe du Japon, arrivée 3e sur le podium et Prix artistique



Stéphane Layani, Président Directeur Général du Marché International de Rungis est fait Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France

## LES PLATS DU VAINQUEUR, JOHN ARGAUD



L'ENTRÉE



LE PLAT



LE DESSERT

## UN CONCOURS ORGANISÉ SOUS DE HAUTS PATRONAGES

La 10e édition du Trophée Passion International était placée sous le haut patronage de la Présidence de la République, du Ministère du Travail, du Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation, du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, où se tenait la remise des prix, et en partenariat avec le Marché International de Rungis.

Monsieur Jean-Yves Le Drian a ainsi remis un vase de la Manufacture Nationale de Sèvres à John Argaud.

## UN JURY INTERNATIONAL DE 33 CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS



**Jury des Présidents :** Fabrice Prochasson (Président du Concours), Michel Roth (Président du Jury), Gérard Dupont (Président Fondateur), Kei KOBAYASHI (Président d'Honneur International) et Andrée Rosier (Présidente France).

**Jury Cuisine :** Joel Veyssière (Responsable), Cédric Chabaudie, James Berthier, Jean-Louis Gérin, Dominique Crepet, Jean-Claude Chanroux, Pierre Alix et Jean-marc Evrard.

**Jury Dégustation | Entrée :** Frédéric Simonin (Responsable), Kei Kobayashi, Isabel Lebon, Gérard Besson, Julien Roucheteau, Jean-Luc Royer, Bernard Vaussion et Philippe Labbé.

**Jury Dégustation | Plat :** Philippe Mille (Responsable), Andrée Rosier, Didier Sidot, Guy Santoro, José-Luis Dolarea, Chi Tam Phan, Stéphane Debracque et Christian Millet.

**Jury Dégustation | Dessert :** Gérard Bellouet (Responsable), Graciela Hernandez, Emile Tabourdiau, Philippe Bertrand, Pierre Mirgalet, Dominique Michou, Romain Schaller et Alvaro Lois.

**Commissaires délégués :** Gérard Bor et Gilles Blancheri

## REMISE DES MÉDAILLES ET DES TITRES DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

La Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France a été remise à Bernard Mure-Ravaud. Stéphane Layani et Maurice Guilmault ont été faits Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie, tandis que Gérard Besson a été nommé Officier de l'Ordre Mondial de l'Académie.

## LES PARTENAIRES AUX COTES DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

Marché International de Rungis, FERRANDI Paris, Boucherie Metzger, Coup de Pates, Rougié, Nespresso, Bridor, Chef, Cacao Barry, Bragard, Bonduelle, Air France, Autret Paris, Champagne Collet, Trablit, Domaine de Mazerolles, Marnostra, Guy Degrenne, Président Professionnel, Sélectissime, France Truffe, Le Borvo, Les Vergers Boiron, MD Saveurs, Nestlé Waters, Robot Coupe, Kikkoman, La Galerie des Millésimes, Le Delas, Les Huîtres Jacques Cadoret, Les Vergers de Saint-Eustache, Les Légumes Laurent Berrurier, Vins Colombo, Rallye Moustache, Maison Lejeune, Métro, La Ligue des Fromagers Extraordinaires.