



COMMUNIQUE DE PRESSE

26 mars 2018

**Pierre-Louis Delacroix de l'Université de Cergy-Pontoise et
Derek McClelland du Waterford Institute of Technology
remportent la finale du concours « Good France »
à Dublin, le mercredi 21 mars.**



Parrainé par le chef Alain Ducasse, « Good France » permet, depuis 4 ans, de célébrer le meilleur de la cuisine française. Dans le monde entier, de nombreux restaurateurs proposent, chaque 21 mars, le plus grand dîner aux saveurs de la France*.

En parallèle de cet événement, un concours culinaire pour les étudiants en écoles hôtelières de France et d'Irlande est organisé par l'Ambassade de France en Irlande, en partenariat avec le Dublin Institute of Technology (DIT), le Centre National Interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) et le National Dairy Council (NDC), interprofession laitière française et irlandaise.

Pour cette finale, 10 étudiants en école hôtelière (5 Français et 5 Irlandais) ont concouru. Chaque binôme franco-irlandais a reçu un panier d'ingrédients mystère. Ils avaient pour mission de créer un menu composé de trois plats ayant comme ingrédient principal, les produits laitiers irlandais et / ou français.

Le jury de la compétition, composé de H.E. M. Stéphane Crouzat, Ambassadeur de France en Irlande, du Chef Ross Lewis du restaurant Chapter One, du Chef Guillaume Lebrun du restaurant Patrick Guilbaud et de Mme Cathy Curran du Conseil National de laiterie, a décerné :

1^{er} prix : Pierre-Louis Delacroix de l'Université de Cergy-Pontoise et Derek McClelland du Waterford Institute of Technology,

2^e prix : Briac Le Roy du Lycée hôtelier de la Rochelle et Rourke Griffin du Letterkenny Institute of Technology,

3^e prix : Brice Lallement du Lycée des métiers de Bazeilles et James Gavin du DIT.

Le premier prix est un stage d'une semaine dans la prestigieuse cuisine du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères à Paris, en France. Les deux autres finalistes ont remporté un stage dans des restaurants étoilés : Chapter One, du Chef Ross Lewis et le restaurant Patrick Guilbaud du chef Patrick Guilbaud. Les trois équipes gagnantes ont également reçu un week-end pour découvrir la gastronomie française ou irlandaise à l'issues de leurs stages.

A propos du CNIEL

La filière laitière française est une filière d'exception caractérisée par sa grande diversité et son exigence en termes de qualité. Le CNIEL est l'interprofession où se partagent les diagnostics et se construisent les actions collectives, dans l'intérêt de tous les acteurs. Les professionnels de la filière laitière française y bâtissent ensemble des référentiels communs notamment autour de l'économie laitière et la qualité du lait. Le CNIEL élabore une expertise scientifique (veilles, programmes de recherche...) qui permet de renforcer la compétitivité des acteurs de la filière, de défendre l'image du lait et des produits laitiers, et de mettre en avant les atouts de la filière, afin de développer la demande en France comme à l'export.

Pour en savoir plus : <http://www.maison-du-lait.com/fr>



L'Ambassadeur de France en Irlande, Stéphane Crouzat, a déclaré

« La France et l'Irlande partagent une passion pour la gastronomie, les produits de qualité et l'hospitalité. Ce concours a mis en évidence la profondeur des relations entre les écoles d'arts culinaires, de tourisme et d'hôtellerie de nos deux pays avec de jeunes chefs talentueux participant à une compétition de haut niveau. Ce concours illustre le travail efficace effectué par les membres du réseau France-Irlande pour les arts culinaires, l'hôtellerie et le tourisme afin de connecter les étudiants français et irlandais aux opportunités d'apprentissage et de formation qui seront utiles dans leur future carrière ».

Dr Frank Cullen, directeur de l'école des arts culinaires et de la technologie alimentaire, a déclaré:

« Ce concours a mis au défi les étudiants de nos deux pays, aux systèmes éducatifs différents, de travailler en équipe de deux et de diversifier leurs techniques et connaissances pour produire des plats uniques. Le concept de cette compétition permet également aux concurrents de se distinguer et de cuisiner des plats créatifs à partir d'un panier d'ingrédients mystères, comprenant des produits laitiers des deux pays. Je tiens à remercier pour leurs parrainages les interprofessions laitières française et irlandaise ainsi que pour leur collaboration avec l'Ambassade de France et l'Ecole des Arts Culinaires et de la Technologie Alimentaire qui ont rendu possible cette expérience éducative culinaire unique. »

Cathy Curran, directrice de la communication du National Dairy Council, a déclaré:

« Le niveau des candidatures au concours était très élevé, ce qui a rendu difficile la tâche de sélectionner les finalistes. Les plats cuisinés ce jour-là étaient aussi très impressionnants et j'ai été ravie de voir les produits laitiers français et irlandais utilisés de manière si inspirante, en tirant le meilleur des ingrédients de haute qualité et une variété d'ingrédients laitiers du munster français au babeurre irlandais. »

Contacts presse

CNIEL / Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – mbezamat@cniel.com

Ambassade de France en Irlande / Guillaume Ravier - +3531 277 5056– academic@ambafrance-ie.org

Pour en savoir plus

www.ambafrance-ie.org et <http://be.france.fr/fr/gout-france-good-france>

A propos de « Good France »

Le 21 mars, la France est au menu ! Parrainé par le chef Alain Ducasse, « Good France » permet, depuis 4 ans, de célébrer le meilleur de la cuisine française. Dans le monde entier, de nombreux restaurateurs proposent, chaque 21 mars, le plus grand dîner aux saveurs de la France. Cet événement international, qui s'est tenu pour la première fois en 2015, s'inscrit à la suite de la décision de l'UNESCO de placer le « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel.

L'édition 2017 a compté plus de 2 100 restaurants participants dans 150 pays, 250 000 repas et 8 000 invités dans 156 ambassades.

A propos du CNIEL

La filière laitière française est une filière d'exception caractérisée par sa grande diversité et son exigence en termes de qualité. Le CNIEL est l'interprofession où se partagent les diagnostics et se construisent les actions collectives, dans l'intérêt de tous les acteurs. Les professionnels de la filière laitière française y bâtissent ensemble des référentiels communs notamment autour de l'économie laitière et la qualité du lait. Le CNIEL élabore une expertise scientifique (veilles, programmes de recherche...) qui permet de renforcer la compétitivité des acteurs de la filière, de défendre l'image du lait et des produits laitiers, et de mettre en avant les atouts de la filière, afin de développer la demande en France comme à l'export.

Pour en savoir plus : <http://www.maison-du-lait.com/fr>