



5 Français en lice pour la finale du concours « Good France », le mercredi 21 mars à Dublin

Organisée 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, la finale de ce concours culinaire, destinée aux jeunes talents franco-irlandais, pour célébrer le goût de la France et des produits laitiers, se déroulera le 21 mars prochain à Dublin. 5 Français et 5 Irlandais ont été sélectionnés.

5 Français pour représenter les saveurs de la France à Dublin

Pour se qualifier pour cette finale, la cinquantaine d'écoles françaises et irlandaises ont été invitées à participer. Les candidats ont dû rivaliser d'imagination en composant un menu de 3 plats ayant comme ingrédient principal des produits laitiers. Un jury a déterminé sur dossier les propositions les plus originales, les plus savoureuses, les plus esthétiques et les plus techniques. Ils ont porté une attention toute particulière à la place réservée aux produits laitiers dans chaque création.

Briac Le Roy du Lycée de la Rochelle (17), Brice Lallement du Lycée des métiers de Bazeilles Sedan (08), Elise Ibars du Lycée des métiers de Lautremont, Tarbes (65), Florine Seguin de l'Ensemble scolaire du Sacré-Cœur de Saint-Chély d'Apcher en Lozère (48) et Pierre Louis Delacroix de l'Université de Cergy Pontoise (95) sont les heureux finalistes français de ce concours.

Ils assisteront aux côtés des 5 candidats irlandais à la finale, le 21 mars 2018, au DIT à Dublin, où ces jeunes talents devront composer un menu à partir d'un panier d'ingrédients mystères qui contiendra à coup sûr les incontournables et emblématiques produits laitiers français et irlandais.

Un jury professionnel et exigeant pour célébrer le goût français

Le jury du concours sera composé de S.E Stéphane Crouzat, ambassadeur de France en Irlande, du chef Ross Lewis du restaurant *Chapter One*, du chef Patrick Guilbaud du restaurant Patrick Guilbaud et d'un représentant des interprofessions irlandaise et française. Ce jury exigeant et expert évaluera les compétences et les connaissances des participants, ainsi que le style culinaire des préparations.

Des prix attrayants et formateurs

Le premier prix est un stage d'une semaine dans la prestigieuse cuisine du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères à Paris. Les deux autres équipes finalistes remporteront un stage soit au Chapter One, restaurant étoilé Michelin du chef Ross Lewis, soit chez Patrick Guilbaud, également restaurant étoilé Michelin.

Enfin, les finalistes irlandais bénéficieront d'un week-end d'immersion pour découvrir la culture gastronomique de la France tandis que les finalistes français visiteront l'une des meilleures régions gastronomiques d'Irlande et exploreront cette culture.

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 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>



Suivez-nous sur **Twitter** pour les dernières nouvelles sur le concours
@cniel #DairyChef18 #GoodFrance

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>