



Communiqué de presse

14 mars 2019

5 Français et 5 Irlandais en lice pour la finale du concours « Good France – Dairy Chef », le mercredi 3 avril à Paris

Organisée par l'Ambassade de France en Irlande, en partenariat avec l'Education Nationale et les interprofessions laitières française, le Centre National Interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL), et irlandaise, le National Dairy Council (NDC), 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 3 avril prochain à Paris. 5 Français et 5 Irlandais ont été sélectionnés.

10 étudiants pour réinventer les produits laitiers Français et Irlandais dans un concours de haut niveau

Ce sont 27 établissements en France et en Irlande qui ont présenté un candidat et son menu élaboré à partir de produits laitiers français et irlandais. Un jury a sélectionné 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. 5 étudiants ont finalement été choisis dans chaque pays et vont pouvoir participer à la finale de Dairy Chef qui aura lieu le 3 avril 2019.

Vincent Bigioni – Institut Paul Bocuse (69), Agathe Dupont – Lycée Château des Coudraies (91), Luca Konczak – CFA Médéric (75), Médéric Louchart – Lycée Jessé de Forest (59), Marion Toussine – Université de Cergy-Pontoise (95), sont les heureux finalistes Français de ce concours.

Cinq équipes, chacune composée d'un étudiant français et d'un étudiant irlandais, participeront à la finale dans les locaux du CFA Médéric à Paris, et devront créer un menu de trois plats, comprenant comme ingrédient principal des produits laitiers. Les autres ingrédients leurs seront dévoilés le jour – J sous la forme d'un panier mystère.

Un jury professionnel et exigeant pour célébrer le goût français

Le jury du concours sera composé du représentant de S.E Stéphane Crouzat, ambassadeur de France en Irlande, Geraldine Byrne Nason, Ambassadrice d'Irlande en France, deux chefs dont Sonia Ezgulian 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 un établissement de renom à Paris, qui sera dévoilé aux finalistes le jour du concours. Les deux autres équipes finalistes remporteront un stage soit au Chapter One, restaurant étoilé Michelin du chef Ross Lewis, soit chez Patrick Guilhaud, également restaurant étoilé Michelin. Enfin, les finalistes bénéficieront d'un week-end d'immersion pour découvrir la culture gastronomique de la France.

Contacts presse

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

Ambassade de France en Irlande / Marc Daumas - +3531 277 5051 – marc.daumas@diplomatie.gouv.fr

Pour en savoir plus : www.ambafrance-ie.org

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 #DairyChef #GoodFrance

A propos de « Good France »

Le 21 mars, la France est au menu ! Parrainé par le chef Alain Ducasse, « Good France » permet, depuis 5 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.

Good France, c'est 5000 chefs sur les 5 continents s'engagent et cuisinent pour la planète !

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>