



COMMUNIQUE DE PRESSE

10 avril 2019

**Vincent Bigioni de l'Institut Paul Bocuse
et Danay Berhane du Cork Institute of Technology
remportent la finale du concours « Dairy Chef »
à Paris, le mercredi 3 avril.**



*De gauche à droite : Vincent Bigioni (Institut Paul Bocuse),
Cathy Curran (NDC), Patricia O'Brien (Ambassadrice d'Irlande en France),
Caroline Le Poulter (directrice générale du CNIEL) et Danay Berhane (Cork Institute of Technology)*

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 « Dairy Chef » pour les étudiants en écoles hôtelières de France et d'Irlande est organisé par l'Ambassade d'Irlande à Paris, 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. Ms Patricia O'Brien (Ambassadrice d'Irlande en France), Mme Frédérique Tarride (Conseillère Culturelle, Ambassade de France en Irlande), Mme Cathy Curran (Communications Manager, National Dairy Council), M. Tugdual Debethune (Chef du restaurant Holen), Mme Sonia Ezgulian (Ecrivain et consultante, Chef du restaurant Les Sardines filantes), Mme Siobhan Gough (Chef du restaurant La Table de Cana), M. Derek McClelland (Gagnant du Dairy Chef 2018, Waterford IT) a décerné :

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>



1^{er} prix : Vincent Bigioni de l'Institut Paul Bocuse et Danay Berhane du Cork Institute of Technology ;

2^e prix : Paula Wardziak de la Galway Mayo Institute of Technology et Luca Konczak du CFA Médéric ;

3^e prix : Marion Toussine de l'Université de Cergy Pontoise et Hope Cuddihy de la Waterford Institute of Technology

Le premier prix est un stage d'une semaine dans les prestigieuses cuisines d'un hôtel de luxe parisien. 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'issue de leurs stages.

H.E. Patricia O'Brien, Ambassadrice d'Irlande en France, a déclaré :

« Ce fut un plaisir et un honneur pour l'ambassade d'Irlande à Paris, d'accueillir la cérémonie de remise des prix du concours FICAHT Dairy Chef 2019, et un plaisir tout particulier pour moi d'être l'une des juges du concours. J'ai été très impressionnée par le professionnalisme et le talent des merveilleux jeunes chefs irlandais et français qui y ont participé. »

Caroline Le Poutier, directrice générale du Cniel, a déclaré :

« Nous sommes extrêmement fiers que nos produits aient été sublimés par ces jeunes chefs talentueux, nos futures stars qui, nous l'espérons, continueront d'utiliser les produits laitiers français et irlandais dans la confection de leurs menus et ce pour de nombreuses années.

Nos deux pays ont un patrimoine laitier riche et sont fiers de l'excellente qualité de leurs produits laitiers, tant gustativement que pour leur utilisation variée et pour leur durabilité. Le concours Dairy Chef représente une opportunité unique et c'est grâce au réseau FICAHT et à tous ses partenaires qu'un tel concours a pu voir le jour. »

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

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>