

TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

Communiqué de presse

Sarlat le 16 janvier 2022

FÉLIX LAGROT, ÉTUDIANT À L'INSTITUT PAUL BOCUSE À ECULLY, ENTRAÎNÉ PAR FLORIAN PANSIN, REMPORTE LA 12^{ÈME} ÉDITION DU TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

À l'occasion de la 12^{ème} édition du Trophée Jean Rougié, le 15 janvier à Sarlat-La-Canéda, huit jeunes étudiants âgés de 18 à 22 ans, ont pu exercer leur talent culinaire, à partir de produits emblématiques de la gastronomie française : le foie gras et la truffe. Organisée par les trois partenaires fondateurs : la Maison Rougié, la ville de Sarlat-La-Canéda et la Maison Pebeyre, cette nouvelle édition du Trophée Jean Rougié a rassemblé une nouvelle fois un jury composé de grands chefs, présidée par Thierry Marx.

Cette année, le duo d'épreuves était composé d'une recette froide autour d'un lapereau désossé, garni d'une farce à base de foie gras et de truffe reconstitué et cuit dans l'esprit d'un lièvre à la royale et d'une recette chaude autour de la préparation d'une pâte farcie d'une garniture composée de foie gras, truffe et artichaut.

L'ENGAGEMENT DE ROUGIÉ AUPRÈS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET DES CHEFS

Depuis plus de 147 ans, Rougié s'engage auprès des chefs et de la restauration pour les accompagner face aux mutations sociétales auxquelles la gastronomie française est confrontée. Toujours force de proposition et d'innovation dans nos assiettes, la marque emblématique des chefs exigeants, n'a eu de cesse de se réinventer et de s'approprier les produits traditionnels de notre terroir, faisant d'elle une référence parmi les acteurs de la gastronomie, toutes générations confondues.

PARMI LES PRODUITS PHARES DE LA MAISON ROUGIÉ :

- Une verrine gastronomique individuelle de Foie Gras entier IGP Sud-Ouest.
- Un burger d'effiloché de canard confit 100% origine France
- Les pâtes fraîches création des chefs Rougié au foie gras, viande de canard, légumes et fruits secs de saison.
- L'incomparable Escalope Rougié

LE GRAND GAGNANT DE L'ÉDITION 2022 !

FÉLIX LAGROT, 19 ans, en 3^{ème} année de bachelor étudiant à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, entraîné par Florian Pansin, remporte la 12^{ème} édition du Trophée Jean Rougié.

Il a impressionné le jury par la précision des goûts et la maîtrise technique, révélées tant par sa recette froide - Lapereau restructuré, mille-feuille de truffe et foie gras, pétales de butternut aux saveurs hivernales et vinaigrette de betterave truffée - que par sa recette chaude.

C'est l'envie de se dépasser, de tester ses limites, seul et en groupe, qui a motivé son inscription à ce concours. Une heureuse initiative qui l'a mené à la victoire avec Florian Pansin, son professeur avec lequel la complicité de travail était indéniablement perceptible.

Félix, à la maturité étonnante, a d'ores et déjà une idée assez précise de ses projets professionnels. Il envisage de faire ses premières armes dans de grands établissements, puis revenir à la « maison » entre Nice et Marseille et prendre les rênes d'un restaurant. Sa signature ? trop tôt pour le dire mais assurément, des plats généreux, simples et gourmands, et faits avec amour !



LE LAURÉAT ET SON ÉTABLISSEMENT RÉCOMPENSÉS

Du 1^{er} au 8^{ème}, les candidats ont tous été récompensés par de nombreux cadeaux offerts par les partenaires du Trophée. Le lauréat, quant à lui, bénéficiera également d'une semaine d'incubation au sein du restaurant « Le Sur Mesure » de Thierry Marx et le trophée séjournera un an au sein de son établissement jusqu'à la prochaine édition. Il recevra également un robot pâtissier multifonctions Kitchenaid 4,8L et bien d'autres lots en lien avec la gastronomie, l'apprentissage et la transmission.

1^{ER} PRIX

Félix Lagrot, étudiant à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, entraîné par Florian Pansin

2^{ÈME} PRIX

Paul Mehu, étudiant à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, entraîné par Olivier Pons,

3^{ÈME} PRIX

Charlotte Caron, étudiante au Lycée Hôtelier du Touquet, entraînée par Franck Baruzier,

Coup de cœur du Public

Patrick Hu, étudiant au Lycée Hôtelier de l'Orléanais à Olivet, entraîné par Jean-Benoît Pelletier,

Prix Spécial du plat chaud

Sarah Yancenne, étudiante au Lycée François Rabelais à Dardilly, entraînée par Sébastien Blandon,

Coup de Cœur du Jury technique

Mariam Konte, étudiante au Lycée François Rabelais à Dugny, entraînée par Maxime Lafon,

Prix Spécial du plat froid

Léa Alibert, étudiante au Lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord à Souillac, entraînée par Fabrice Camboni,

THIERRY MARX



Chef 2 étoiles du restaurant Le Sur-Mesure by Thierry Marx (75) et 5 toques au Gault & Millau

COLINE FAULQUIER



Cheffe 1 étoile du restaurant Signature (13), 2 toques au Gault & Millau

UN JURY D'EXCEPTION

Le concours est dirigé par **Jean-Luc Danjou**, Meilleur Ouvrier de France et Directeur Technique de l'Ecole du Foie Gras Rougié de Pau (64). Cette année, le jury était composé de pas moins de 15 membres : des femmes et des hommes de talents, des chefs étoilés français aux Meilleurs Ouvriers de France, sans oublier les Bocuse d'Or ou les Jeunes Talents Gault & Millau.

JURY - PLATS FROIDS

François Adamski

Corporate Chef chez Servair, Ancien Chef étoilé du restaurant Gabriel à Bordeaux (33) Bocuse d'Or 2001 Meilleur Ouvrier de France

Eugénie Beziat

Cheffe 1 étoile du restaurant La Flibuste à Villeneuve-Loubet (06) et cheffe du restaurant gastronomique L'Espadon au Ritz à Paris (75) à compter d'avril 2022
1 étoile au Guide Michelin
2 toques au Gault & Millau

Pascal Bardet

Chef étoilé du restaurant Le Gindreau, à Saint Médard (46), ancien Chef 3 étoiles du restaurant Louis XV à Monaco
1 étoile au Guide Michelin
3 toques au Gault & Millau

Vincent Arnould

Chef 1 étoile du restaurant Le Vieux Logis à Trémolat (24). Meilleur Ouvrier de France - 1 étoile au Guide Michelin - 3 toques au Gault & Millau

Bernard Leprince

Meilleur Ouvrier de France
Ancien Chef des 15 restaurants-brasseries du Groupe Frères Blanc Toque de l'Année 2015

JURY - PLATS CHAUDS

Irwin Durand

Chef 1 étoile du restaurant Le Chiberta par Guy Savoy à Paris (75). 1 étoile au Guide Michelin Jeune talent 2017 Gault & Millau
3 toques au Gault & Millau

Mélanie Serre

Cheffe du restaurant Louis Vins à Paris (75)
Jeune Talent 2021
et 2 toques Gault & Millau

Camille Brouillard

Cheffe du restaurant L'huitrier Pie, à Saint-Emilion (33)
Grand de Demain Gault & Millau, 3 Toques Gault & Millau, Lauréate du Trophée Jean Rougié 2016

Alain Geaam

Chef 1 étoile du restaurant Alain Geaam, à Paris (75)
1 étoile au Guide Michelin
3 toques au Gault & Millau

Denny Imbroisi

Chef du restaurant Gastronomique IDA, à Paris (75)
2 toques au Gault & Millau

JURY TECHNIQUE

Marc Wery

Professeur de Cuisine, compagnon du tout de France

Teddy Odorico

Chef culinaire et chef à domicile en Languedoc Roussillon

À PROPOS DE ROUGIÉ

L'aventure Rougié commence en 1875. Créée par Léonce Rougié, la maison connaît un rayonnement international à partir des années 1950 grâce à son fils, Jean, et est devenue la marque emblématique de la gastronomie française. Dans la volonté permanente de perfectionner ses méthodes de travail et son savoir-faire et forte de la qualité de ses foies gras, Rougié a tissé de solides liens avec les grands chefs du monde entier. Elle est présente sur les tables les plus prestigieuses.

CONTACT PRESSE ØCONNECTION

Anne-Marie Boyault - amboyault@oconnection.fr - 06.89.28.42.29
Marie Bissière Blanchet - mbissiere-blanchet@oconnection.fr - 06.74.72.21.51
Visuels disponibles sur simple demande