

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

77^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON 2008

57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES

Sous l'égide de la société CODECOM et organisés par Philippe GARDETTE, Conseiller Technique en Art Culinaire et Président International de l'Ordre Culinaire International, les 57^{èmes} concours gastronomiques de la Foire aux Haricots de la ville d'Arpajon se sont déroulés **Samedi 20 Septembre**.

La proclamation des résultats a eu lieu à 18 heures dans la Salle des Mariages de l'Hôtel de Ville en présence de Monsieur Le Préfet Délégué de l'Egalité des Chances de l'Essonne, **Eric FREYSSELINARD** et de Monsieur Le Maire d'Arpajon, **Pascal FOURNIER**.

2008 fut un très bon cru : nombreux étaient les candidats inscrits, venus de différentes nations, et de très haute qualité étaient les pièces de chaque catégorie préparées et présentées devant les membres du jury qui ont eu énormément de mérite pour évaluer les œuvres, toutes plus magnifiques et majestueuses les unes que les autres.

Sous la présidence de **Jean-Charles DOUSSET**, Maître Chocolatier à Guérande, assisté de 3 présidents d'honneur, **SG SENDER**, **F. MIOT** et **M. FRAUDET**, et sous l'œil vigilant de **Maître GALY**, huissier de justice, le jury a attribué les 1^{er} Prix pour :

- **CONCOURS GENERAL - GARNITURE DE CHEVRIERS**
Julien GATILLON, Restaurant « Philippe Rochat » (Crissier [Suisse])
- **CUISINE PLAT FROID - TROPHÉE FRANCIS TROCELLIER**
Geneviève LENAIN, Ecole « Les deux gourmets » (Paris 12^{ème} [75])
Trophée de l'Ordre Culinaire International
- **CUISINE PLAT FROID - COUPE VICTOR MICHON**
Pierre KOCH et **Aurélien TROUSSELLE**, Potel & Chabot (Paris 16^{ème} [75])
Trophée de l'Ordre Culinaire International
- **CUISINE PLAT CHAUD - COUPE MARCEL BOUGET**
Julien GATILLON, Restaurant « Philippe Rochat » (Crissier [Suisse])
- **PÂTISSERIE PIÈCES ENTREMETS**
Nicolas MENONVILLE, Pâtisserie « Dallet » (Epernay [51])
Vase de Sèvres
- **PÂTISSERIE PIÈCES ARTISTIQUES**
Kenichi KIKUCHI, Park Hyatt Hôtel Paris Vendôme (Paris 2^{ème} [75])
- **PÂTISSERIE CHOCOLAT**
Kazunori IKEDA
- **PÂTISSERIE - TROPHÉE SENDER**
Fabien SHAIR, Lycée Professionnel Les côtes de Villebon [Meudon La Forêt [92])
Trophée SENDER
- **HORS CONCOURS - PIÈCES D'EXPOSITION - nouveauté**
Jean-Charles DOUSSET (Monsieur Patate), **Nadia LABATUT** (Cueillir dans le vent), **Bruno DINEL** (pièces de boulangerie), **Marcel FRAUDET** (tarte Tatin)

Ils ont été récompensés de nombreux autres lots, tels que divers lots de TRANSGOURMET, des chèques des CUISINIERS FRANÇAIS, des assiettes en porcelaine de PILLIVUYT, des fours à micro ondes et mixeurs de PACOCHEF, des malles à couteaux des ETS LEJEUNE, d'abonnements au journal L'HÔTELLERIE-RESTAURATION, des livres culinaires FRANCE LOISIRS, d'un week-end gastronomique (offert par la Mairie).

Nous avons eu l'honneur d'avoir la présence de Monsieur Olivier MICHON, petit fils de Monsieur Victor MICHON, qui fut à l'origine des concours gastronomiques d'Arpajon. C'est avec émotion que la coupe « Victor Michon » fut remise au lauréat des mains de Monsieur Olivier MICHON.

C'est sous les applaudissements d'une foule enthousiaste qu'ont eu lieu les remises des récompenses. Le vase en porcelaine de la Manufacture de Sèvres, haute distinction très enviée, **offert par le Président de la République**, a été remporté par le candidat lauréat du concours "Pâtisserie - Entremets" : **Nicolas MENONVILLE**. Il a reçu les félicitations chaleureuses de **Monsieur Eric FREYSSELINARD**, Préfet Délégué de l'Egalité des Chances de l'Essonne, de **Monsieur Pascal FOURNIER**, Maire d'Arpajon, de **Philippe GARDETTE**, Coordinateur des Concours Gastronomiques, de **Jean-Charles DOUSSET**, Maître Chocolatier et Président du Jury, ainsi que de l'ensemble des membres du Jury.

Félicitations aussi à tous les candidats de tous les concours qui ont pu trouver le temps pour mener à bien leurs œuvres. Tous les métiers de bouche étaient présents et c'est dans la bonne humeur et la convivialité que tous les candidats ont reçu leurs diplômes.

Nos remerciements vont bien entendu à toutes celles et ceux qui par leur partenariat et leur dynamisme ont doté ces concours et cette manifestation de magnifiques lots :

- CODECOM (organisateur d'événementiels)
- CHOCOLATERIE DOUSSET (chocolat) ; CHR DISCOUNT (matériel professionnel) ; ETS LEJEUNE (ustensiles professionnels) ; FÉÉRIE GOURMANDE - FRANCIS MIOT (confitures) ; FRANCE LOISIRS (livres culinaires) ; PHILIPPE GARDETTE (Conseiller Culinaire) ; GEM (Crevettes de Nouvelle Calédonie) - LA COMPAGNIE DES TOQUES GOURMANDES - L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL (association regroupant tous les métiers de bouche) ; L'HÔTELLERIE RESTAURATION (abonnement) ; LA CONFRERIE DE L'ENDIVE DE FRANCE - LA MARMITE D'OR - LE CLUB INTERNATIONAL DES TOQUES BLANCHES - LE PANACHE D'OR DE LA GASTRONOMIE DE FRANCE ET DE NAVARRE (association culinaire) ; LES CONSEILLERS CULINAIRES FRANÇAIS ET EUROPEENS - LES CUISINIERS FRANÇAIS (association culinaire) ; LES DISCIPLES D'ESCOFFIER (association culinaire) ; LES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE - LES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE - MONDIAL DAVID VITALITE (omni cuiseur) ; PACOCHEF (matériel professionnel innovant) ; PILLIVUYT (porcelainier) ; TRANSGOURMET (produits de restauration) ; TURBOT D'ESPAGNE (Turbot) ; UNILEVER (produits culinaires) ; Guy-Michel WEISS (bière artisanale)

Cette journée ensoleillée emplie d'émotion s'est terminée autour du verre de l'amitié offert par la Mairie et l'Ordre Culinaire International.

Pendant ces 3 journées de manifestation, de nombreuses démonstrations et dégustations culinaires ont été effectuées devant le public. Nouvelle structure cette année puisque l'emplacement était posté au milieu de la Vieille Halle Historique où les Chefs ont pu réaliser leurs recettes et être filmés en direct grâce à 2 écrans géants situés de chaque côté. L'assistance a pu donc largement profiter, apprécier et déguster les mets confectionnés devant elle, notamment :

- les leçons de confitures, les démonstrations de travail du chocolat, les leçons de Tarte Tatin, les recettes d'endives, la fabrication de pains et fougasses, la sculpture sur fruits et légumes ...