



Présentation des concours culinaires 2015

Comité d'initiative : Loisirs, Culture et Gastronomie

Comité d'organisation : L'Association "Loisirs, Culture et Gastronomie", représenté par Monsieur André TRIFT, Président avec le concours d'un Chef étoilé MICHELIN, membre de la prestigieuse Académie Culinaire Française, Patrick ASFAUX, Chef conseil du site AF TOUCH Cuisine et de Didier SORTAIS Maître Chocolatier, pâtissier et confiseur, professeur. Monsieur DESMOULINS coordinateur.

Depuis l'origine, cette opération est encouragée par Monsieur le Président de la Chambre de Commerce, d'Industrie Territoriale de l'Aisne et reçoit le soutien financier du Conseil Régional de Picardie et du Conseil Général de l'Aisne.

La gastronomie acquérait ses lettres de noblesse sous la plume de quelques écrivains, dont celle d'**Alexandre DUMAS** dont la réédition du Grand Dictionnaire de Cuisine est disponible à l'Association "Loisirs, Culture et Gastronomie".

Créés en 1991, sur une idée de M. André TRIFT, Président du Syndicat d'Initiative de Villers-Cotterêts et de sa Région, présentés aux professionnels des commerces de bouche cotteréziens, depuis 1993, ces concours, **les plus anciens au niveau Régional**, se développent chaque année, et le nombre des participants s'accroît sans cesse. Plus de 1 000 candidats depuis l'origine.

Ils sont organisés dans le cadre du Festival DUMAS, initialement dénommé "Semaines Culturelles et Gastronomiques Alexandre DUMAS" et de la Semaine du Goût.

Ils a pour objet de rendre hommage à Alexandre DUMAS, enfant du pays qui aimait la gastronomie et à Monsieur Paul LEFEVRE qui a beaucoup œuvré dans le département de l'Aisne pour les apprentis.

Depuis 1995, ils occupent le marché couvert de Villers-Cotterêts et comprennent plusieurs sections : **Bouchers - Charcutiers – Traiteurs – Cuisiniers - Boulangers - Pâtisseries** auxquelles se sont ajoutées deux nouvelles sections à l'occasion de l'édition 1998 : **particuliers et écoles** (classes de CM2) et **en 2011 "Les Maîtres Restaurateurs"** et les Tables d'Hôtes.

L'édition 2015 sera, pour la 19^{ème} année consécutive **"Partenaire officiel de la Semaine du Goût"**.

Ce partenariat nous permet de participer à un événement national très apprécié. Nous bénéficions de son image et de sa notoriété. C'est aussi l'occasion de **valoriser notre terroir, notre patrimoine gastronomique, votre savoir-faire, de vanter les mérites des professionnels et d'encourager tous ceux qui voudraient le devenir.**

Des **confréries** viennent nous rejoindre ainsi que des **Fédérations Professionnelles et de Meilleurs Ouvriers de France**. C'est ainsi que nous avons le soutien de la prestigieuse Académie Culinaire de France, Des Disciples d'Escoffier, des Cuisiniers Français et des Cuisiniers de France.

Au nombre des invités prestigieux sont venus Messieurs **Philippe JOANNES**, Meilleur Ouvrier de France cuisine, à l'époque en qualité de Chef de Cuisine de Chez LE NÔTRE - **FINON**, Meilleur Ouvrier de France, **MAUBARET**, sculpteur sur légumes, **TAURIN**, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de Sculpture sur glace. **Jacqueline URY** auteur de livres de cuisine et critique gastronomique. En 2009 la visite du **Chef Cyril LIGNAC** et l'édition 2011 parrainée et inaugurée le **Chef doublement étoilé, Monsieur Jean-François PIEGE** à l'occasion de la réédition du Petit dictionnaire de cuisine d'Alexandre DUMAS auquel il a contribué avec 77 ajouts et recettes. En 2012, la voix mythique de **STARMANIA**, **Madame Fabienne THIBEAULT**, Officier du Mérite Agricole et Ambassadrice des Territoires Ruraux est venues encourager les candidats aux concours mais aussi à la rencontre des producteurs présents et 2013, la Cheffe de cuisine et animatrice de télévision, Madame **Babette de ROZIERES** à l'occasion de la sortie de son livre « La cuisine d'Alexandre DUMAS ».

De nombreuses personnalités du spectacle passionnées de DUMAS ont également honorées de leur présence le Festival : **Claire VERNET** de la Comédie Française, **Francis PERRIN**, **Thierry FREMONT**, **Maxime LOMBART**, **Mme Sylvie OUSSENKO**, mezzo-soprano, **Christian BALTAUSS** dont on ne compte plus les films et séries télévisées, **Jacques MOUGENOT**, comédien.

Ils comportent deux opérations, dont la première constitue les Concours proprement dits : les plats sont apportés par les divers concurrents préalablement inscrits, **LE SAMEDI MATIN de 8 HEURES à 10 HEURES.**

Ils sont disposés harmonieusement sous le marché couvert, spécialement aménagé et décoré où ils sont examinés par un jury qualifié, notés, classés, comme il se doit dans une épreuve de compétition.

La seconde consiste dans la présentation des plats et des sujets ainsi que les produits du terroir au public, nombreux et averti, qui circule sans cesse sous le marché couvert, du samedi 14 heures et cela jusqu'au dimanche soir 18 heures.

Ils sont dotés de **nombreuses récompenses** : coupes, diplômes, médailles, coupe du Président de la Chambre de Commerce, Coupe Paul Lefèvre, matériel de cuisine, produits alimentaires, repas gastronomiques, etc.

C'est un devoir et aussi un attrait de soumettre au jugement de ses pairs et à l'attention du public le produit de qualités professionnelles et d'un esprit inventif.

Aussi, engageons-nous avec insistance les "Gens de la Profession" à participer aux Concours Gastronomiques de Villers-Cotterêts et espérons qu'ils réuniront tous les pionniers porteurs d'idées nouvelles.

Il sera ainsi prouvé que l'Artisanat est toujours au premier plan de l'Art Culinaire et que les jeunes doivent suivre la trace de leurs aînés pour la plus grande gloire de la Gastronomie Française.

Le Président
André TRIFT

Pourquoi participer ?

pour permettre à chacun d'affirmer sa personnalité

pour participer à la formation des jeunes

pour prendre en compte des technologies nouvelles en sauvegardant les techniques traditionnelles

pour concourir au développement des entreprises et de leur compétitivité

pour assurer la promotion du Métier