

Ecrit par le 5 juillet 2024

Côtes du Rhône : une « Tablee des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par [David Bérard](#). Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens [Christian Etienne](#) et [Bruno d'Angelis](#), les gardois [Michel Meissonnier](#) et [Serge Chenet](#) et les drômois Drôme Eric Coisel et [Baptiste Pointot](#).

Ecrit par le 5 juillet 2024



Cette « Tablee des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au [Pont d'Avignon](#) et au [Palais des Papes](#) propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des [Côtes du Rhône](#) depuis des décennies.

Menu en 5 temps :

- Focaccia de l'amitié - huile d'olive - thym - picholines
- Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala - pignons grillés - salade aux herbes
- Loup bio du Frioul en filet - fenouil - condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
- Carré de cochon du Ventoux - travers laqué au miel de lavande - couenne croustillante - carottes printanières en déclinaison
- Soupe de melon au parfum d'anis - croquant aux amandes.

Ecrit par le 5 juillet 2024



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablee des Chefs" du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent [Les Estivales du Rhône](#) espèrent qu'un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

[Pour réserver, les dernières places c'est par ICI](#)

(Vidéo) International Catering cup, Meilleur traiteur du Monde, trois vauclusiens en lice

Ecrit par le 5 juillet 2024



Trois Vauclusiens représenteront la France lors de la 8^e édition de la Coupe du Monde Traiteur ([International Catering Cup](#)) qui se déroulera du 17 au 19 janvier au Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) de Lyon. Le concours, qui a lieu tous les deux ans, proposera aux 12 équipes pré-sélectionnées de remporter le trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au Monde.

C'est un trio de Vauclusiens qui représentera la France : [Ludovic Durand](#) chef cuisinier chez [Meffre traiteur events](#) et team leader ; [Clément Charlier](#) chef pâtissier et [Christophe Chiavola](#) chef étoilé indépendant, lors de ce concours du meilleur traiteur du monde, organisé par la [Confédération nationale des Charcutiers traiteurs](#). Ils se sont entraînés, dernièrement, chez l'un de leurs sponsors, [Métro](#) au [Marché d'intérêt national](#) (Min) d'Avignon.

Le concours

Le concours, International catering cup créé en 2008 et de renommée internationale, réunira cette année, 12 équipes de professionnels traiteurs venus du monde entier pour prétendre au trophée Or et au titre de Meilleur traiteur au monde. Pour rappel, En 2021, c'est l'équipe de Singapour qui avait remporté le titre .

Les 12 équipes en lice en 2023

Les équipes présélectionnées pour le concours sont : la Belgique, le Brésil, la France, l'Italie, Madagascar, le Maroc, le Mexique, la Nouvelle Zélande, la République Tchèque, Singapour, les Etats-

Ecrit par le 5 juillet 2024

Unis et le Vietnam.

Ludovic Durand, 37 ans, vice-champion de France 2022 et team leader

Il est le capitaine d'équipe, issu d'un bac pro cuisine obtenu au Campus de l'école hôtelière d'Avignon. Il a œuvré à la Cabro d'or de Baumanière en 2016, dirigé la brigade de La Vallergue traiteur de 2016 à 2019. C'est aussi un compétiteur puisqu'il a remporté la 2e place de la catering cup où il s'est hissé en demi-finale du concours Meilleur ouvrier de France section cuisine pour, ensuite, remporter la seconde place du Championnat de France 2022 de catering.



Ludovic Durand Copyright Olivier Michallet

Clément Charlier, 35 ans, chef propriétaire du restaurant les Gérardies et traiteur d'Une histoire sans faim

Il a obtenu son diplôme de pâtissier au Centre de formation des apprentis d'Avignon qu'il poursuit par un BTS hôtellerie en alternance au Domaine de Bournissac à Eyragues, 1 étoile. Il ouvre ensuite son propre restaurant Les Gérardies où il réalise des créations en trompe l'œil -c'est un fervent admirateur de Cédric Grollet- En 2018 il crée, avec son épouse, une société traiteur 'Une histoire sans faim' à Gordes et ouvrent une boutique de pâtisserie traiteur.

Ecrit par le 5 juillet 2024

Christophe Chiavola, 49 ans, chef exécutif indépendant, uen étoile au guide Michelin, il est le coach de l'équipe

A 17 ans, il tombe dans les arts de la table et travaillera son art au creux de beaux établissements à Saint-Rémy, Avignon et les Baux et conserve en 2020, l'étoile du Hameau des baux. En juillet 2021, il décroche en son nom propre une étoile au guide Michelin du Château de Massillan. Chef exécutif, il sillonne la planète où il égaie les palaces de sa 'French touch'.



Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

Les sujets 2023

Chaque équipe devra réaliser les plats suivant sur une assiette pour dégustation et sur buffet.

La mise en bouche cocktail proposera 48 pièces composées de 16 ravioles volaille-caviar, 16 fingers pressé de volaille et 16 pièces cocktail Légumes et caviar.

Le Plat cochon

Le plat cochon propose une trilogie sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre où chaque équipe pourra donner libre cours à sa créativité à la condition d'y inclure de la poitrine, de la joue, du gilet mignon de cochon et du chorizo ibérique.

Ecrit par le 5 juillet 2024

Le plat poisson

Le plat poisson sera composé de 2 ballotines de poissons composées de cabillaud, saumon et thon, de 8 bouchées de la mer avec les trois mêmes poissons complétés de moules tandis que les 2 vol-au-vent pour 6 personnes arboreront les mêmes ingrédients que les bouchées.

Le café gourmand

Le café gourmand proposera 6 progrès individuels au café, deux entremets chocolat-café et 16 soufflés café cœur chocolat.

Le jury

Le jury de l'International catering cup 2023 est composé de trois meilleurs ouvriers de France en Charcuterie-traiteur : Le président fondateur Joël Mauvigney, Jauffrey Mauvigney vice-président du concours et de Christophe Tourneux, président des jurys. Ils seront accompagnés de deux jurys de travail et de dégustation et présentation.

Les résultats de la finale 2021

Dix équipes ont participé à la 7^e édition de l'International catering cup : Belgique, Etats-Unis, France, Italie, Luxembourg, Maroc, République Tchèque, Russie, Singapour et Vietnam.

Trophée Or

L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim, Chef d'équipe et Sudy Hen, Co-équipier ont remporté le Trophée d'Or et le titre du 'Meilleur Traiteur du Monde' ainsi que la somme de 8 000€.

Trophée Argent

L'équipe de France, représentée par David Bourne, Chef d'équipe et Jérémie Gruson, Co-équipier remporte le Trophée Argent ainsi que la somme de 4 000€.

Trophée Bronze

L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude, Chef d'équipe et Johan Gérard, Coéquipier, remporte le Trophée Bronze ainsi que la somme de 2000€.

Prix de la meilleure dégustation 'Poisson'

L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude et Johan Gérard

Prix de la meilleure dégustation 'Cochon'

L'équipe de France, représentée par David Bourne et Jérémie Gruson

Prix du meilleur 'Dessert'

L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro

Prix de l'originalité 'Pièces cocktails'

L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim et Sudy Hen

Prix du plus beau buffet Traiteur

Ecrit par le 5 juillet 2024

L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro



Ludovic Durand, Christophe Chiavola et Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

En savoir plus

Depuis sa création en 2008, l'International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Objectif ?

Créer une nouvelle dynamique au sein de la profession de traiteur par la recherche de nouvelles inspirations et fédérer, à l'échelle internationale, les meilleurs traiteurs professionnels.

Le challenge ?

La gestion complète d'une réception d'exception. Les candidats devront démontrer leurs compétences au cours de la fabrication en laboratoire, des transferts des plats, de la présentation sur buffet et de l'envoi à l'assiette.

Auparavant

Ecrit par le 5 juillet 2024

En France, la sélection nationale a eu lieu les 12 et 13 avril derniers au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19ème).