



DOSSIER DE PRESSE

TRIDENT D'OR 2021-2022



SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES





SOMMAIRE

Présentation

Les parrains de l'édition

Les partenaires

Équipes et jury

Les contraintes

Les ingrédients

L'appli Trident d'Or

Le Commissariat des armées

Informations et contacts



Présentation

Le Trident d'Or est une compétition organisée par le Service du commissariat des armées (SCA) pour valoriser le savoir-faire des cuisiniers du ministère des Armées. Tous les deux ans, elle permet de mettre en valeur toute la communauté RHL (restauration - hôtellerie - loisirs). Cette édition est la 4^e du genre.

Le thème

Entrée

Déclinaison autour de la coquille Saint-Jacques locale

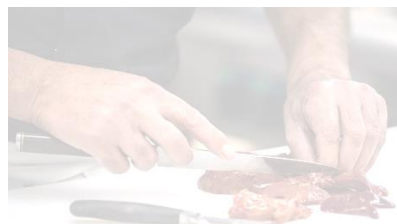
Plat

Plat complet végétarien « tout en équilibre »

Dessert

La composition des recettes doit respecter les critères de la loi EGALIM et prendre en compte :

- un produit imposé, le chocolat Valrhona, libre choix à chaque équipe de l'intégrer dans une recette ;
- 50 % de produit(s) bio, avec Signes officiels de qualité (SSIQO) ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Un calendrier en 2 temps

- 1er et 2 décembre 2021 : épreuves de sélection à l'école des fourriers de Querqueville, Cherbourg ;
- Juin 2022 : finale à l'Institut Paul Bocuse, Lyon.

Un seul objectif

Décrocher une place pour participer à la compétition internationale de *Fort Lee*, maison mère de l'US Army, en Virginie, au 1^{er} semestre 2023.

Le *Military Culinary Arts Competitive Training Event* (MCACTE) est un concours culinaire international et interallié(s), réunissant chaque année les meilleurs cuisiniers militaires des pays de l'OTAN autour de diverses épreuves culinaires. L'objectif du concours est de « lutter contre les standards de la nourriture industrielle ».

Le parrain

Thierry Marx est l'un des chefs les plus reconnus de sa génération. Il se forme chez les compagnons du tour de France et auprès des meilleurs chefs français comme Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel.



Crédit photo : Mathilde de l'Ecotais

Avec une vision innovante et mondialisée de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France, et à travers ses nombreux voyages, notamment au Japon.

Précurseur ou avant-gardiste ?, il défend une cuisine responsable alliant plaisir et bien-être, tradition et innovation.

Thierry Marx s'investit également en dehors de ses cuisines. En 2012, il crée sa première école Cuisine Mode d'Emploi(s) qui vise à la formation et à la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi. Aussi en 2016, il réalise l'un de ses rêves d'enfant et ouvre l'une de ses premières boulangeries dans le 8^e arrondissement de Paris.

La marraine

Marie Sauce-Bourreau est la présidente depuis 2015 de l'association des Toques Françaises.

Visant une promotion globale de la gastronomie française sur le territoire national mais également à l'international, l'association organise de nombreux événements dont le prestigieux Trophée Jean Delaveyne considéré comme le tremplin du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).

En parallèle, elle possède son propre cabinet de conseil en marketing, relations publiques et événementiel dans le secteur de la gastronomie et anime son association pour l'émancipation des femmes dans les métiers de bouche : La Cuillère d'Or.

Une triple activité qui lui permet d'être en contact permanent avec tous les acteurs de la scène gastronomique française.

Elle est également la fondatrice du Trophée des Léopards, concours national visant à promouvoir l'excellence normande.



Les partenaires



École des fourriers de Querqueville (EQF)



L'école des fourriers de Querqueville est une école interarmées du service du commissariat des armées : chaque jour, terriens, marins, aviateurs, commissaires et personnel civil se côtoient.

Elle est bordée au Nord par la mer, à l'Est par le fort de Querqueville (18^e siècle) et la rade de Cherbourg, au Sud par le village de Querqueville et à l'Ouest par des terrains herbeux. Elle s'étend sur environ 40 hectares sur un site dédié à la formation qui accueille deux autres écoles militaires : l'École des applications militaires de l'énergie atomique (EAMEA) et l'École des mousses et des matelots (EMAC).

L'école des fourriers assure sa mission au profit des armées et des services, notamment :

- la formation des militaires de l'armée de Terre, de la Marine et de l'armée de l'Air et de l'Espace aux métiers de l'administration et de la comptabilité, de la gestion des ressources humaines et du secrétariat ainsi qu'aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;
- la formation des spécialistes de la restauration de la gendarmerie nationale.

Pour mener à bien sa mission, l'école compte sur près de 190 personnels civils et militaires permanents, elle est dirigée par le commissaire en chef de 1^{ère} classe Hugues Jardin.

Elle accueille chaque année près de 5 000 élèves et stagiaires, civils et militaires, au travers de quelques 300 sessions liées au parcours professionnel suivi ou aux responsabilités exercées. Elle délivre, chaque année 2 500 titres professionnels, reconnus par l'État, allant du CAP au BTS.

L'école dispose de 500 postes informatiques dédiés à la formation permettant d'accéder aux différents systèmes d'information utilisés déployés dans les domaines des ressources humaines, finances ou encore Restauration - hôtellerie - loisirs (RHL).

La compagnie de formation RHL de l'EFQ est dotée de plusieurs ateliers* permettant un apprentissage en cuisine à la fois de collectivité, en opération extérieure, d'autorité et du geste métier avec des modules individuels.

Un soin particulier a été apporté à l'accueil et l'hébergement du personnel avec 550 chambres dont 430 individuelles destinées aux élèves de 2^{ème} niveau.

**Ateliers pratiques en cuisine:*

2 cuisines collectives ;

2 AAP avec 40 modules individuels ;

1 atelier en boulangerie (y compris de campagne) ;

1 atelier pâtisserie ;

1 cuisine de type sous-marin.



Économat des Armées (EdA) - prestataire de services du ministère des Armées



Depuis plus d'un siècle, l'économat des Armées est au service de ceux qui servent la France. Son expertise globale, ses savoir-faire et son adaptabilité lui permettent d'être un partenaire incontournable reconnu. L'EdA opère en France et dans le monde entier, dans tous types d'environnements et à tout moment, avec un éventail d'offres complémentaires clé en main. Ses cœurs de métier sont les approvisionnements en denrées alimentaires, la restauration collective et la gestion de camps en opérations.

Dédié au soutien des forces et des organismes relevant du ministère des Armées, l'économat des Armées s'appuie sur plus de 1000 collaborateurs dans des métiers différents

1916 : Année de création

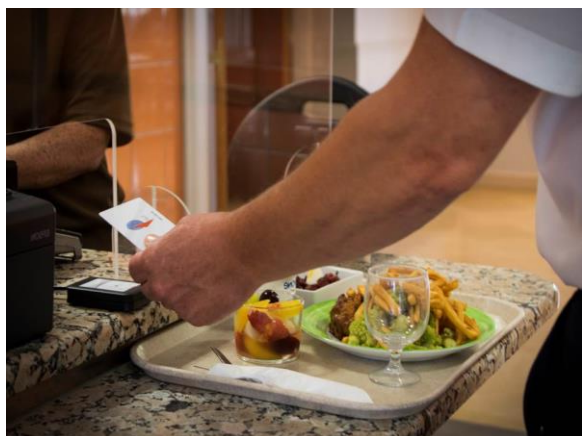
1^{re} centrale d'achat alimentaire du secteur public

Présent dans 10 pays

1000 collaborateurs dans le monde

60 000 tonnes de denrées livrées dans le monde entier

Établissement public à caractère commercial



VALRHONA

Ensemble, faisons du bien avec du bon

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.



La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien.

Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Institut Paul Bocuse (IPB)

L'Institut Paul Bocuse, situé à Lyon Ecully, accueille 1 200 étudiants de 68 nationalités, répartis aujourd'hui sur 10 campus internationaux. L'enseignement, du bachelor au doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée par les *Worldwide Hospitality Awards*.

Membre de la conférence des formations d'excellence du tourisme et de l'AACSB, organisme international d'accréditation des écoles de management, il est le seul membre du réseau d'écoles hôtelières *Hotel Schools of Distinction*.

Depuis 30 ans, leur vocation est de partager leur expertise et savoir-faire à l'international.

Leurs restaurants d'application saison (1 étoile Michelin), l'Institut et Expérience, ainsi que l'hôtel 5* école le Royal et sa résidence hôtelière, ouverts au public, offrent un théâtre d'expérimentation unique à nos étudiants, mis en situation réelle face à une clientèle exigeante.



Équipes et jurys

Les équipes

Chaque équipe est composée de deux personnels du ministère des Armées.

26 équipes sont inscrites pour cette édition dont des équipes du SCA (issues des groupements de soutien) ou de la Marine embarquée (porte-avions Charles de Gaulle, porte-hélicoptères amphibie Dixmude).

Un double jury

- Un jury technique

Composé d'instructeurs de l'EFQ et de cadres du ministère des Armées de la filière RHL qui évaluent les techniques de production (découpes, cuissons, taillages, appareils, sauces, etc.), l'organisation dans le temps, le respect des règles d'hygiène et la propreté du module de travail >> 50% de la note finale.

- Un jury dégustation

Composé de professionnels – dont quelques-uns des meilleurs ouvriers de France - de la restauration et d'autorités militaires qui évaluent l'aspect visuel, l'association des produits et le goût des plats présentés >> 50% de la note finale.



Les membres du jury

Un double jury, technique et de dégustation est composé de membres experts du Service du commissariat des armées, de l'école des fourriers de Querqueville et de Valrhona. De grands noms prestigieux de la gastronomie française accompagneront les candidats tels que :

- **Thierry Marx** et **Marie Sauce-Bourreau**, nos parrains du concours (pages 4 et 5)
- **Ghislaine Arabian**

Ghislaine Arabian est une cuisinière d'origine belge, née en août 1948. Elle est la première femme à obtenir deux étoiles au Guide Michelin pour son restaurant lillois, puis au pavillon Ledoyen à Paris. Ghislaine Arabian s'est spécialisée dans la cuisine flamande et française.

Elle tire parti de chacune de ces influences dans ses recettes. En 1994, elle reçoit le Trophée des Femmes en Or.

En 2007, elle a repris le restaurant Les Petites Sorcières à Paris, pour le transformer en un néo-bistrot.

Elle est également connue pour sa participation à l'émission Top Chef diffusée sur M6, de 2010 à 2014.





Jean-Marc TACHET

Chef MOF 1993 : il officie au sein de son académie culinaire, proposant un lieu initié à la formation et au coaching. Il accompagne les équipes de France du Trident d'or et du Bocuse d'or.

Chef cuisinier - Meilleur Ouvrier de France 1993

Plus jeune M.O.F de France et d'Europe à 25 ans en 1993

Septembre 2021 : à ce jour plus de 7000 professionnels ont reçu la transmission culinaire by JMT en France et à l'international

- 2020 et 2021 brevets nationaux et internationaux l'imprégnation des aliments sous vide
- 2017 Toque de l'année des Toques Françaises
- 2015 Coaching au Bocuse D'Or 2015 – France & MOF Benjamin PATISSIER
- 2013 création du label : Académie culinaire Jean Marc TACHET

Août 2004 à ce jour : Chef d'entreprise de la Société SNC Jean-Marc Tachet Création Spécialisé dans la formation PRO, conseils, expertises culinaires, concepteur de matériels design de cuisine sur table

Détenteur de brevets brevets mondiaux concernant les procédés de conservation améliorée de poissons crus prêts à l'emploi de type sushi et brevet imprégnation par le sous vide pour augmenter leur bénéfice sur la santé.

2020 à ce jour : Chef consultant "Domaine de Dolomieu" à Dolomieu Isère 38 France

2011 à 2015 : Chef exécutif "Création du Restaurant « Les Ponts" à Zagreb Croatie

Simon HUET – Maison Christian TETEDOIE



Après 5 années d'études en Hôtellerie/Restauration et dix années de cuisine et de voyages à travers le monde, Simon Huet œuvre depuis 2010 auprès de M. Christian Têtedoie (Meilleur Ouvrier de France et 1* Michelin, Lyon).

Homme de terrain et gestionnaire, il a ouvert sept restaurants (Flair ... gourmandise & connivence, Arsenic, Lyon's GastroPub, Yuzuya, Cochon qui boit, Mutinerie, Food Traboule), toujours en association avec des Chefs issus de belles maisons. De son âme d'entrepreneur, il

accompagne et conseille, à travers la *chefs intelligence agency*, les acteurs du métier à l'optimisation des achats & à la création de restaurants.

Et aussi...

Régis BOUDARD – Chef cuisinier La Gourmandine à Cherbourg en Cotentin : cuisine locale et marine, il sublime les produits frais avec originalité ;

Régis CHAUVIN – Chef cuisinier Le Vauban à Cherbourg en Cotentin : cuisine gastronomique et du terroir, il a obtenu le titre de Maître restauration pour la qualité de sa cuisine et son accueil ;

Virginie MARION – Attachée à son port de pêche de Grandcamp-Maisy (14), cette famille de pêcheurs de coquilles Saint-Jacques est à la barre du Télémaque depuis 14 ans.

Les contraintes

Les recettes doivent être réalisées pour 6 personnes.

Compte tenu du faible nombre d'assiettes à produire, le dressage fera l'objet d'une attention particulière.

Le prix de revient global de l'entrée au dessert ne doit pas excéder 3,50 € HT afin de rester en adéquation avec les possibilités budgétaires actuellement accordées aux responsables de restaurants du ministère des Armées.

Les candidats disposeront de 4h30 heures pour réaliser l'intégralité de leur production.



Les ingrédients



Les équipes devront composer avec les ingrédients proposés par l'économat des armées qu'elles auront elles-mêmes commandés.

Parmi ces ingrédients :

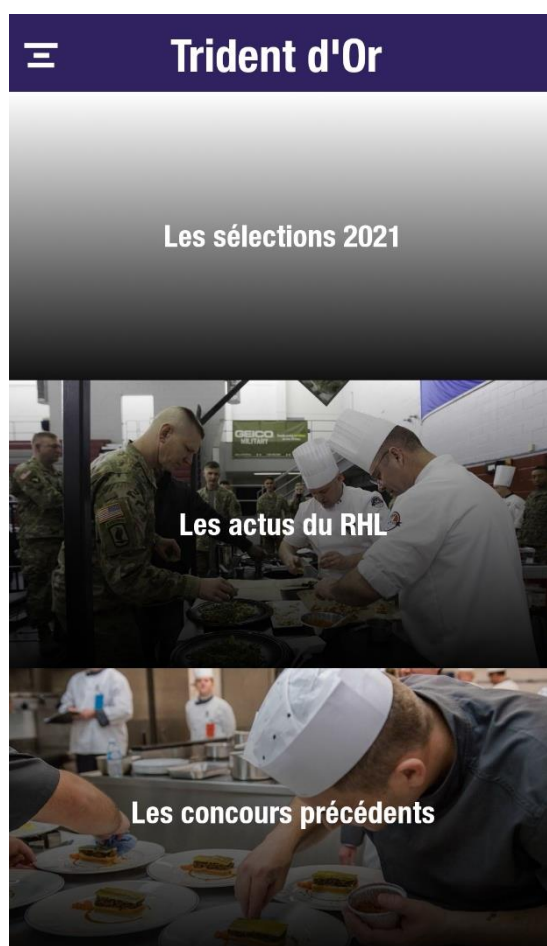
Le chocolat VALRHONA



**Les coquilles Saint-Jacques
Bateau Télémaque – Grancamps Maisy (14)**



L'appli Trident d'Or



Retrouvez-nous à nouveau cette année sur l'appli Le Trident d'Or

Téléchargeable sur App Store ou Play Store !

Suivez en direct les informations et actualités du concours et venez découvrir nos candidats !

Le Service du commissariat des armées (SCA)

Fort de plus de 24 000 personnels civils et militaires, le Commissariat des armées est présent aussi bien en métropole qu'en opérations extérieures.



Sa mission :

Soutenir les forces armées en tout temps, tout lieu, toutes circonstances

sur un vaste spectre de métiers qui correspondent aux trois missions principales du service :

- Administration (achats, finances, solde, soutien juridique)
- Logistique (habillement, soutien de l'homme en campagne, transport)
- Multiservices (restauration, hébergement, gestion base vie)



Le Centre interarmées du soutien restauration et loisirs (CIRL)

Le CIRL est chargé de mettre en œuvre la filière Restauration – Loisirs du SCA.

Il anime un réseau de plus de 300 restaurants, bars et boutiques, dont 80 sont externalisés, délivrant près de 40 millions de repas par an.



Informations et contacts

ACCREDITATIONS

Les accréditations s'obtiennent par prise de contact avec l'officier presse du SCA

ACCÈS

Cherbourg Querqueville : école des fourriers de Querqueville – Rue du Port – 50 460
QUERQUEVILLE

Lyon Ecully : Institut Paul Bocuse – 69130 ECULLY



Contacts media :

SCA

Cellule communication

Lyon : aline.bartholet@intrade.gov.fr

Cherbourg Querqueville : saliha.triki@intrade.gov.fr