

# COMMUNIQUE DE PRESSE

---

## Le Trophée Identité Culinaire<sup>©</sup> Sogeres 2008 Finale Nationale La restauration de demain s'est jouée au Lido

Le Trophée Identité Culinaire<sup>©</sup> a réuni le vendredi 28 novembre dernier les 12 meilleurs chefs Sogeres de France dans un ultime défi national. Sa 8ème édition a confirmé l'entrée de la restauration commerciale dans la restauration collective.

### Grand Challenge culinaire le 28 novembre au Lido

Les 12 meilleurs binômes Sogeres (chef et spécialiste entrée-dessert) ont démontré avec talent : réaliser un menu complet (entrée-plat-dessert) pour 10 personnes en exactement 2h30 et avec un budget imparti était facile. Mais le vrai défi est ailleurs. Les binômes cuisinent exclusivement à partir de produits frais, ce qui est beaucoup plus long et impose une remarquable organisation. Les recettes doivent soigner le goût autant que l'élégance de la présentation. Un jury d'experts et de clients Sogeres ont évalué la prestation.

### Ballet de récompenses au Lido

C'est sur la scène du cabaret légendaire de l'avenue des Champs-Élysées et sous les applaudissements de plus de 600 invités qu'ont été remises les récompenses : trophée emblématique signé Sébastien Kito pour le vainqueur, Escapade Saveur en Châteaux & Hôtels Collection et diplôme Identité Culinaire<sup>©</sup> pour tous.

### Le podium :

- ✓ 1<sup>er</sup> prix (au centre sur la photo)  
**Franck LEZE et Christophe TRASBOT de Parfums Christian Dior à St Jean de Braye (45) Région Centre - Secteur Entreprise**  
*Tartare de tomates cubiques*  
*Yakitori de lieu au cumin et oignons rouges frits, wok de légumes et demi-glace de jus de poulet*  
*Spirale au miel et framboises déstructurées*
  
- ✓ 2<sup>ème</sup> prix (à droite sur la photo)  
**Denis PARIZE et Séverine ECHALIER de la MAS Papillons blancs à Angencourt (21) et de l'IME du Square de Cluny à Beaune (21) Région Rhône Alpes - Secteur Santé**  
*Méli mélo de maquereau, fromage frais et légumes croquants*  
*Filet de lieu rôti, fondue de courgettes et crème tomate-basilic*  
*Nems pomme banane, jus au miel épîcé*
  
- ✓ 3<sup>ème</sup> prix (à gauche sur la photo)  
**Renan SCHLAWICK et Jonathan MONTAGNE de Sanofi à Gentilly (94) Région Ile-de-France - Secteur Entreprise**  
*Verrine d'avocat, tomate marinée et crème légère à la graine de moutarde*  
*Filet de lieu en croûte de légumes et son coulis de persil accompagné de son gâteau du jardin à la provençale*  
*Crumble de pomme granny parfumé au basilic et son coulis de framboise*

### CONTACTS

**Irène ALBES**

Tél. : 01 46 99 34 30

Port. : 06 32 54 47 36



