



Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



Mathis Dho, Vainqueur de la 68^{ème} édition du concours MACF

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, SEPTEMBRE 2023

LANCEMENT OFFICIEL DE LA 69^{ème} ÉDITION DU "MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE"

Promotion Christophe Hay

Cette année nous avons le plaisir de vous présenter la nouvelle édition du concours du "Meilleur Apprenti Cuisinier de France". Cette compétition a pour but de mettre en lumière nos chefs de demain. Depuis 1955 nous nous efforçons de promouvoir les savoir-faire de la cuisine française auprès de nos apprentis.

PLUS DE CANDIDATS

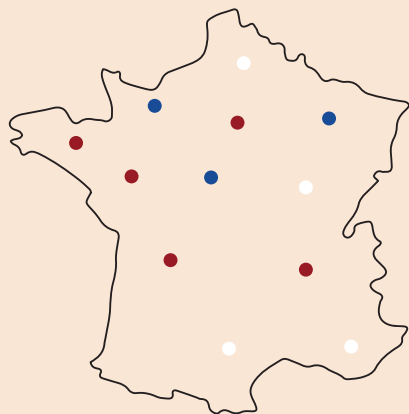
Cette année, le concours du "**Meilleur Apprenti Cuisinier de France**" enregistre plus de 90 participants, une croissance de près de 91% par rapport à il y a trois ans (47 participants en 2021 et 57 en 2022). Cette augmentation remarquable témoigne de l'engouement pour la cuisine en France, en grande partie grâce à l'intérêt médiatique croissant.

Les médias, comme **la télévision** ou bien **les réseaux sociaux**, ont fortement influencé l'intérêt pour la Gastronomie.

Parmi tous les apprentis, seul le meilleur se distinguera !

LES ÉPREUVES ARRIVENT À GRAND PAS

Les inscriptions venant d'être clôturées, les épreuves régionales vont bientôt commencer !



9 octobre

Normandie

16 octobre

Île de France
Auvergne Rhône-Alpes
Loire
Nouvelle Aquitaine

23 octobre

Hauts de France

25 octobre

Occitania
Provence Alpes Cote d'Azur

13 novembre

Centre Val de Loire
Grand Est
Bourgogne-Franche-Comté

15 novembre

Bretagne



EN CUISINE

AU MENU CETTE ANNÉE



Retrouvez ici le **thème** de l'épreuve régionale concocté par nos Maîtres Cuisiniers.

Ces différents mets permettront de distinguer les compétences de chacun et de **sélectionner les meilleurs apprentis qui iront en finale.**

En entrée :

Œuf de poule,
Macédoine de racines d'antan,
Fine gelée tremblotante.

En plat :

Rougets en écailles de pommes de terre,
Petite ratatouille,
Coulis de poissons et foie de rouget.

En dessert :

Savarin Individuel
Pomme zéro déchet en libre interprétation.

LA FINALE

La finale aura lieu le **15 janvier 2024** dans l'école de notre Président Christian Têtedoie, au CFA de la Gastronomie à Marcy l'Étoile.

S'en suivra un **dîner de Gala** avec les candidats, nos partenaires, les organisateurs et les officiels.



LE PARRAIN 2023



SON HISTOIRE

Comme chaque année, l'association des **Maitres Cuisiniers de France** met en avant un grand nom de la Gastronomie Française. **Christophe Hay** nous fait l'honneur d'être le parrain de l'année 2023.

Christophe Hay c'est **2 Étoiles Michelin** et 1 Étoile Verte Michelin dans son complexe hôtelier **Fleur de Loire**. Sa renommée le suit de loin car c'est plus de 10 ans de savoir faire dans la Gastronomie. Il a aussi été nommé cuisinier de l'année 2021.

SES ENGAGEMENTS

Le Maître Cuisinier Christophe Hay est également impliqué dans des initiatives visant à promouvoir une **cuisine durable et respectueuse de l'environnement**. Il attache beaucoup d'importance à la préservation des ressources naturelles, les circuits courts et locaux, mais aussi à la **réduction de l'impact environnemental de la cuisine**.

C'est l'occasion de mettre en avant une valeur que nous partageons au sein de l'Association des MCF : **l'engagement durable**.

Cette promotion 2023 annonce un degré d'excellence et d'engagement digne des plus grands chefs de cette génération.

L'Association des Maîtres Cuisiniers de France tient à remercier chaleureusement l'ensemble de ses partenaires. Et plus particulièrement **Métro** et **Bragard** qui agissent activement sur ce concours.



CONTACT PRESSE

Coralyne AMOUHOU - Chargée de communication MCF
communication@maitrescuisiniers.fr - **0626449476**