

Coupe du Monde des Traiteurs 2023, SIRHA Lyon : les États- Unis sur la plus haute marche du podium

Les États-Unis ont remporté la Coupe du Monde des Traiteurs, ou International Catering Cup, devant la France et la République Tchèque. Notons que l'équipe américaine comprenait une contribution française importante, avec un Français expatrié dans ses rangs.

Le jury, ainsi que les sponsors étaient bien présents pour la remise de ce trophée des plus convoités par les membres les plus aguerris de cette profession qui voit là un hommage à ses marques de noblesse, de rigueur, de travail, d'expertise, de dépassement de soi, de volonté, et de goût du travail d'équipe.

Le jury composé de plusieurs Meilleurs Ouvriers de France (MOF) a eu la mission délicate de choisir des vainqueurs, et le président du concours le disait, pour lui, toutes les équipes ont gagné. Et elles ont gagné en savoir-faire, en prouesses techniques, et en reconnaissance.

Une des épreuves de ce concours est la fameuse Trilogie du Cochon, avec l'obligation d'utiliser la joue, la poitrine et le filet mignon, une sauce chorizo et une garniture choisie au préalable par les équipes.

Le concours comportait aussi la réalisation d'une mise en bouche cocktail, avec des ravioles de volailles, des légumes et du caviar, des pièces de cocktail; puis un café gourmand (entremets chocolat café, soufflé café coeur chocolat), et enfin des plats de poisson (2 ballottines, saumon, thon et cabillaud, des bouchées individuelles, et des vol-au-vent), l'ensemble étant présenté en de somptueux et appétissants buffets autour desquels l'on se plût à graviter et à en admirer l'esthétique.

ngg_shortcode_0_placeholder

Hors podium, les États-Unis ont aussi remporté le prix du meilleur commis, Singapour, celui de l'advertising, la Belgique, celui de la Ballottine de poissons, et le Vietnam celui du Café Gourmand.