



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG



Communiqué de Presse
L'Equipe du Luxembourg en Lince
pour le Concours
du Meilleur Traiteur du Monde
ICC International Catering Cup
Janvier 2017

Deux cuisiniers du Luxembourg en lice pour le Concours du Meilleur Traiteur du Monde

Le Grand-Duché qualifié pour la finale de la cinquième édition de l'International Catering Cup, (ICC) sera représenté par Damien Grandclaude Chef Pâtissier du Cercle Munster et Victor Crendez Chef de Partie du restaurant La Cristallerie* de l'Hôtel Le Place d'Armes.

Faisant partie des concours les plus renommés de la Gastronomie, au même titre que le Bocuse d'Or et le Championnat du Monde de Pâtisserie, cette compétition qui se tiendra les 20 et 21 janvier prochains au Sirha à Lyon a déjà vu deux fois le Luxembourg se placer sur son podium. Médaillé de Bronze lors d'une précédente participation, Damien décide de repousser une nouvelle fois ses limites mais cette fois-ci allié à Victor.



Un concours, deux jours, deux équipiers !

Après cinq années en tant que Chef Pâtissier aux côtés de Cyril Molard, Ma Langue Sourit, Damien et Victor se rencontrent au Cercle Munster, mais aussi dans leur passion commune des métiers de bouche. Ainsi la fusion de leur esprit n'a fait qu'un à l'appel de ce prestigieux concours.

Plus qu'une envie de vaincre c'est l'envie de se confronter aux meilleurs de la profession de charcutiers-traiteurs et de s'annoncer sur la scène mondiale.

Approfondir leurs connaissances, se surpasser, aller au-delà de ce qu'ils savent et peuvent faire sont tout autant de raisons qui les stimulent au quotidien lors de leur entraînement pour les Grands Jours.

Ces derniers mois, leur temps-libre déjà limité de par l'exigence de leur métier est entièrement consacré aux entraînements, «on vit ICC, on mange ICC, on dort même ICC» révèlent les candidats.

La rigueur de ce concours est telle qu'il faut non seulement épater les jurys d'un point de vue gustatif mais esthétique également, tout en composant avec une marchandise imposée.



C'est donc emplis d'une belle énergie, qu'ils emmèneront leurs couteaux à Lyon pour tester leur duo dans le cadre du plus grand salon mondial de la Restauration et de l'Hôtellerie.

Remerciements

Georges SCHMITZ

Villeroy & Boch Hotel - Restaurant

Georges EISCHEN

La Provençale

Christophe DACO

Iris Fleurs

Theo POOS

Intralux

DE BUYER

Équipement et matériel de cuisine

COMITÉ DE DÉGUSTATION

Cyril MOLARD Ma Langue Sourit

François SECRETIN Chef Exécutif du Cercle Munster

Fabrice SALVADOR, Mathieu MORVAN et Edouard BEAUFILS (Coach)
Hôtel Le Place d'Armes

Bonne Chance à Damien et Victor !



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

Contactez-nous pour plus d'informations :

Hôtel Le Place d'Armes

18, Place d'Armes

L-1136 Luxembourg

+ (352) 27 47 37

marketing@hotel-leplacedarmes.com