



5minutes.rtl.lu

Date : 28/01/2019  
Page : --  
Periodicity : Continuous  
Journalist : --

Circulation : --  
Audience : 1000  
Size : --

<http://5minutes.rtl.lu/laune/actu/1298866.html>

## Luxembourg en bronze à la Coupe du Monde des Traiteurs

par France Clarinval - lundi 28 janvier 2019



### Luxembourg

L'équipe du Luxembourg était entraînée par Mathieu Morvan (à gauche).

© Sirha

Le concours International Catering Cup (ICC) s'est tenu ce week-end à Lyon. L'équipe du Luxembourg se hisse à une très bonne troisième place.

Tous les deux ans, la **Coupe du Monde des Traiteurs** est organisée au sein du Sirha, important salon professionnel de l'alimentation à Lyon. La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs se propose d'y couronner les meilleurs professionnels du monde entier, à travers trois journées d'épreuves.

Pour cette 6e édition, l'équipe du Luxembourg, menée par **Damien Grandclaude, Chef pâtissier du Cercle Munster**, se classe en troisième place, derrière la France et Singapour qui occupent les premières places.

Aux côtés de celui qui a été le pâtissier du Premier Ministre français Edouard Balladur, c'est le jeune cuisinier **Julien Naegely**, chef de partie à La Cristallerie qui a découvert pour la première fois l'ambiance d'un concours mondial au sein de cette Halle qui accueille aussi la compétition du Bocuse d'Or.

### UN AN D'ENTRAINEMENT

Ils étaient encadrés par **Mathieu Morvan, second de la Cristallerie** qui les a entraînés depuis un an. *"Avec un concours de ce niveau, on doit penser à tout le plus en amont possible"*, explique-t-il. Bien comprendre le menu, les ingrédients et techniques imposés pour *"voir ce qu'on peut faire et ce qui est interdit"*, s'entraîner à préparer chaque plat en respectant les durées imposées, réfléchir à la décoration du buffet et à sa thématique...

*"Nous avons travaillé autour du plan du Jardin du Luxembourg à Paris, avec le bassin hexagonal au milieu et les allées boisées sur le côté"*, détaille l'entraîneur qui était aussi dans le jury de dégustation, sans bien sûr pouvoir voter pour Luxembourg.

### UN MENU EN QUATRE TEMPS



12 équipes étaient inscrites cette année et ont eu à préparer un menu qui a été dégusté. Les thématiques du menus étaient imposées. Pour l'entrée, le thème était le **canard et son foie gras** avec une assiette de dégustation composée de quatre entrées, deux froides et deux chaudes.

Vient ensuite le poisson chaud, une truite servie en portion soufflée et sa sauce d'accompagnement, puis le plat chaud, un carré de cochon farci laqué et son cromesquis avec sauce et garniture

Enfin, pour le dessert, il s'agissait de travailler le **chocolat et la mangue** en version entremets et soufflé. L'assiette est composée d'un soufflé individuel chaud et d'une part d'entremet.

Cette troisième place du Luxembourg est une belle consécration pour l'équipe. Mathieu Morvan se demande "*je ne sais pas exactement où on a péché pour être encore mieux classé, mais il est clair que les Français, coachés par un Meilleur Ouvrier de France, étaient très forts*".