

COMMUNIQUÉ DE PRESSE#2 – 15 novembre 2021

CONCOURS – APPEL A CANDIDATS

AGECOTEL

06 AU 09 Février 2022

Palais des Expositions de Nice



Créé et organisé par l'association NICEXPO, le Salon AGECOTEL prendra ses quartiers au Palais des Expositions de Nice pour 4 jours, du dimanche 06 au mercredi 09 février 2022. Pour sa 30^{ème} édition, AGECOTEL propose aux professionnels des CHR et Métiers de Bouche de la région PACA, une offre complète d'équipements, produits et services.

« AGECOTEL, c'est l'occasion de rencontrer ses fournisseurs, et d'en découvrir de nouveaux. Mais c'est aussi le moment de venir admirer le travail et encourager une sélection de professionnels, d'élèves et d'apprentis qui viennent s'affronter sur l'Espace Concours, devant des jurys prestigieux et exigeants »

Alain DEFILS – Directeur d'AGECOTEL

LE PRESIDENT D'HONNEUR ET LE PRESIDENT DES JURYS DES CONCOURS DE L'ÉDITION 2022 :



Le Chef Philippe JOANNES, MOF, Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud sera le **Président d'Honneur** de l'édition 2022 d'AGECOTEL.

Photo Mickael Alesi



Le chef étoilé Jacques MAXIMIN, MOF 1979 et Vice-Président du Concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier, sera le **Président des Jurys des concours** de l'édition 2022 d'AGECOTEL.

Les candidatures sont donc ouvertes :

La 6^{ème} Coupe du Monde des écaillers – Dimanche 06 février 2022 :

Animé par le quintuple Champion du Monde d'ouverture d'huitres **Marcel LESOILLE**, sous le haut contrôle du chef étoilé **Jacques MAXIMIN** Président des Jurys des concours d'AGECOTEL, et le Président du concours **Garry DORR**, ce concours est réservé uniquement aux écaillers professionnels, femme ou homme, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant ostréicole ou ayant un lien avec la profession d'écailler(ère). 18 pays s'affrontent pour démontrer leur savoir-faire, de la conception d'un plateau à sa réalisation : équilibre de la présentation, propreté du poste de travail, adaptation à la dégustation...

Le Pro/Am – Lundi 07 février 2022 :

Pro/Am pour une rencontre de professionnels et amateurs en tandem : les professionnels sont des **Maîtres Restaurateurs des Alpes-Maritimes**, et les amateurs, des personnalités publiques : élus, sportifs, people... Ils s'affrontent en équipe autour d'un thème à base de poisson : **le chapon**. Sous le haut contrôle du chef étoilé **Jacques MAXIMIN**, et la houlette de **Théo MANSI**, avec l'Association Française des Maîtres-Restaurateurs : voilà un concours qui allie professionnalisme et convivialité.

Le Concours du Neptune d'Or – Lundi 07 février 2022 :

A chaque édition, un thème est donné aux candidats : ils sont six à mettre en valeur la mer et ses produits. Générosité, respect des produits, technique, gestion du gaspillage, présentation et bien évidemment goût, permettent à un jury d'exception de désigner les vainqueurs du Neptune d'Or.

Le thème 2022 du concours est une variation sur les recettes de la Région Sud Provence Côte d'Azur, avec pour produits imposés **le congre, le homard, les saint-jacques et le chou frisé.**

Philippe JOANNES, Président d'AGECOTEL 2022, **Jacques MAXIMIN**, Président des Concours AGECOTEL 2022, **Eric BOUCHENOIRE**, MOF, et 12 chefs étoilés et MOF désignent les trois gagnants.

Le Chou au Féminin – Mardi 08 février :

Les concours d'AGECOTEL seront donc « chou », mais cette fois-ci version sucrée. Réservé aux pâtissières professionnelles, ce nouveau concours placé sous le regard bienveillant et exigeant de **MERCOTTE** et d'un jury féminin aura pour thème évidemment : le chou. Deux épreuves de créativité, autour d'un chou de 7 cm et de 3 mini-choux pour un café gourmand.

Le « Un et un font trois » - Mardi 08 février :

Imaginé par l'association **Les Toques Brulées**, **David et Noëlle Faure** et **Laurent Capdeville** s'inspirent des Fables de la Fontaine et plus particulièrement de la fable "Le loup et l'agneau" pour créer le 1er Concours "**Un et un font trois**" !

Le loup et l'agneau seront les ingrédients imposés pour une 1ère assiette d'inspiration terre/mer.

Les candidats devront ensuite proposer au jury une assiette sucrée : un dessert aux agrumes.

Mais le défi final se corse : avec l'ensemble des restes incluant les épluchures et autres, les candidats devront proposer **une 3ème assiette** ! Le 0 gaspillage est au cœur de cette nouvelle épreuve !

Le 4^{ème} Trophée Cacao Criollo – Mercredi 09 février :

Pour sa quatrième édition, le **Trophée Cacao Criollo**, du nom de la plus rare et plus recherchée de toutes les variétés de cacao, proposera aux candidats, sous la houlette de l'artisan chocolatier niçois **Pascal LAC**, de réaliser plusieurs pièces sur un thème imposé.

Le concours est réservé aux pâtissiers chocolatiers professionnels ayant au-moins 3 ans d'expérience et 21 ans minimum.

Le Trophée NATSUC d'OR – Mercredi 09 février :

Proposé par NATSUC avec le soutien de l'EMAIL GOURMAND, ce concours est ouvert aux pâtissières et pâtissiers professionnels, boutique et restaurant, qui devront proposer leur recette originale de la pavlova.

Le président du jury, le chef pâtissier Christian COTTARD, champion de France du dessert, sélectionnera 6 recettes, selon lui les plus créatives, dans le respect de l'utilisation de NATSUC.

Les finalistes sélectionnés seront invités à présenter leur dessert sur assiette, au jury présidé par Christian COTTARD et composé de pâtissiers et pâtissières professionnels.

Pour recevoir les informations : contact@nicexpo.org



Les concours sont animés et commentés par le chroniqueur **Gérard BAUD**, préparés et orchestrés par **Nicexpo**, **Marcel LESOILLE** et son équipe.

D'autres concours sont également au programme ou en préparation, et aussi plusieurs remises de prix proposées par la **Fédération 06 des boulangers-pâtisseries**. **Le service à table, les maîtres d'hôtels, les sommeliers seront également à l'honneur.**