



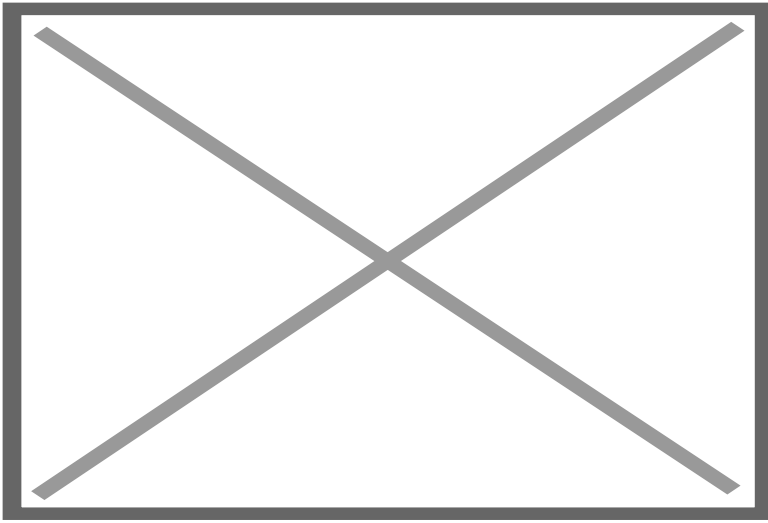
Finale du concours Variantes Culinaires

ARTICLE

Lundi, 5 novembre, Jean-Baptiste Lemoyne, secrétaire d'Etat auprès du ministre des Affaires étrangères, a remis le premier prix du concours Variantes Culinaires au chef tunisien Mohamed Saidini pour sa réinterprétation de recette de caille farcie.

Après avoir salué la grande qualité de l'ensemble des plats présentés, le jury a finalement souhaité distinguer **le chef tunisien Mohamed Saidini**, pour sa réinterprétation de recette de caille farcie, à qui Jean-Baptiste Lemoyne a donc remis le 1er Prix.

Il s'agit là de la 2^e récompense liée à la gastronomie française pour le jeune chef qui officie au restaurant du Bizerta Resort puisqu'il était déjà le vainqueur du concours Good France en mars 2018 : « La cuisine française est pour moi une source d'inspiration que j'aime agrémenter de touches tunisiennes comme la recette de caille farcie que j'ai réalisée pour le concours avec des ajouts de menthe. J'aime mixer les ingrédients et les techniques ».



Mohamed Saidini reçoit le trophée Variantes Culinaires ainsi qu'une dotation de 5 000€

Xu Yan Qin le 2e prix (dotation de 3 000€) et Max van Triel le 3e prix (dotation de 1 500€)

Visuels : copyright Olivier Thomas

Le jury a décerné le 2^e prix du concours à **Mme. Xu Yan Qin** pour sa réinterprétation du Paris-Brest rebaptisé pour l'occasion Paris-Pékin-Chengdu-Guanxi-Brest ! La chef qui travaille depuis 3 ans à l'Ambassade de France à Pékin, souhaite se spécialiser en pâtisserie et pour cela « rien de tel que la pâtisserie française qui allie mélange de textures, de parfums et une très forte créativité dans la présentation de chaque dessert ».

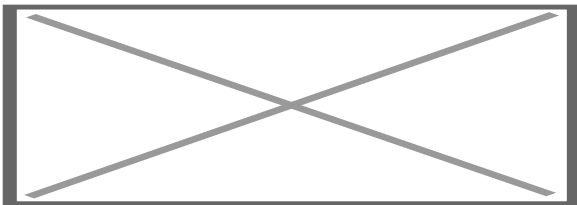
Enfin, le 3^e prix a été décerné au chef allemand **Max van Triel**, chef tournant au restaurant bavarois Schwarzwaldstube, 3 étoiles Michelin. « Pour moi, la cuisine française, c'est le retour aux basiques, « à la Bocuse » : le produit, la technique, pas de chichis mais du haut niveau ! ».

Au mois de décembre, Atout France révélera les résultats de l'autre concours organisé afin de valoriser la gastronomie française dans le monde : le prix du meilleur article de presse dédié à la cuisine française écrit par un journaliste étranger.

Seront aussi révélés les noms des jeunes apprentis étrangers qui intégreront les cuisines de grands restaurants français pendant un mois pour découvrir, aux côtés de nos chefs, les savoir-faire et traditions culinaires françaises.

**Dans le cadre de ses actions de valorisation de la gastronomie française à l'international Atout France a mis en place cet automne un plan d'actions original pour promouvoir les savoir-faire culinaires français, dont Variantes culinaires, [un concours de réinterprétation de nos recettes par des chefs étrangers](#).*

De jeunes chefs des quatre coins du monde ont ainsi été invités à réinventer la recette française de leur choix et Atout France a convié les 8 finalistes hier à Paris pour réaliser leur recette dans les cuisines de l'Ecole Ferrandi. Un jury composé de personnalités reconnues dans le monde de la gastronomie française a pu évaluer les plats et sélectionner la création la plus aboutie.



Les membres du jury : Philippe Faure, Président du Conseil d'administration de Atout France et fondateur de La Liste ; Bruno Demonte, Directeur de l'Ecole Ferrandi ; Christian Mantei, Directeur général de Atout France ; Pierre Sanner, Directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) ; M. Vianney Lecocq, membre de l'Académie culinaire de France, Maître cuisinier de France ; M. Jean-Claude Ribaut, ancien chroniqueur gastronomique au Monde

Les 8 chefs internationaux : M. José Bossuet (Mexique), M. Samuel Ortega (Equateur), M. Max van Triel (Allemagne), M. Mohamed Saidini (Tunisie), Mme. Xu Yan Qin (Chine), M. Andy Choy Myai Tuk (Malaisie), M. Swanand Thipsay (Inde), M. Vitor Matos (Portugal).