



# L'Agneau St George et le Rosbifs Club à la Foire de Paris 2011

C'était du 28 avril au 5 mai... sur le stand de la FFCP (Fédération Française de la Cuisine à la Plancha), partenaires le temps d'un championnat national avec le concours des Planchas Forge Adour.

## FFCP : Fédération Française de la Cuisine à la Plancha à la Foire de Paris 2011, en quelques mots



Alain Darroze, Président de la FFCP, a lancé son 1<sup>er</sup> championnat de France de Cuisine à la Plancha. Un concours ouvert aux cuisiniers amateurs passionnés de Plancha.

Les candidats ont mis en valeur la qualité des produits mis à leur disposition, entre autres l'Agneau St George, et ont démontré leur savoir-faire sur les Planchas Forge Adour.

« La FFCP se veut garante d'un nouveau statut de la Plancha en France, fait tout à la fois d'exigences culinaires de haut niveau, sans jamais perdre son fondement premier : la convivialité. » explique Alain Darroze.

Les épreuves étaient ambitieuses, mais vécues dans un esprit d'échanges enrichissants. Le Rosbifs Club se devait d'être de la partie... avec son Agneau St George ! Quelques membres du club, dont Blandine Vié, Elisabeth de Meurville et Alain Darroze... ont participé à cet événement de la plancha à la présidence du jury !

## LE STAND

### Fédération Française de la Cuisine à la Plancha

### l'Agneau St George & le Rosbifs Club

Le stand de FFCP aux couleurs de l'Agneau St George et du Rosbifs Club... un beau partenariat aux côtés des Planchas Forge Adour, démontrant une fois encore l'esprit d'équipe et la convivialité.

L'Agneau St George faisait partie des ingrédients imposés aux candidats, en vue de nous régaler et de nous démontrer leurs talents de cuisiniers amateurs. Techniques et



gourmandise étaient de rigueur.

## LA COMPETITION

### L'Agneau St George travaillé par Alain Darroze

Aux côtés des candidats défendant chacun leur région, Alain a décliné l'Agneau St George entre côtelettes et gigot avec brio.



## LES EPREUVES, les ¼ de finale et ½ finale

### L'Agneau St George travaillée par les "chefs amateurs"

Le gagnant des ¼ de finale du 4 mai est **Franck Steiniger** de la Région Alsace Lorraine. Il a su convaincre le jury, entre autres avec sa selle d'Agneau St George travaillée avec technique et gourmandise.



**Benoît Carquet** de la Région Languedoc Roussillon, a régalé le jury avec sa selle d'Agneau St George... et a remporté la seconde place lors des ¼ de finale.



La 3<sup>ème</sup> place lors des ¼ de finale, c'est **Jean-Pierre Rafenaud** représentant de la Région Charente, qui la remporte en « planchant » pour un jury exigeant... une selle d'Agneau St George.





Quant aux épreuves du 5 mai, en ½ finale, nous retenons la prestation d'**Yves Preus** du Limousin, qui a su faire saliver le jury avec une selle d'Agneau St George...



## QUELQUES PLATS – l'Agneau St George

Tous les candidats ont mis un point d'honneur à exprimer le meilleur d'eux-mêmes en laissant libre cours à leur imagination, tout en mettant en pratique leurs techniques pour nous présenter l'Agneau St George sous différentes facettes... Résultat : un défilé de plats plus gourmands les uns que les autres et un 1<sup>er</sup> Championnat très réussi. Bravo à tous !



### Contact presse

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS - Diane Galland  
Assistée de Carolina Aurières  
2 rue Sainte Marie - 92418 Courbevoie Cedex  
Tél : 00 33 (0) 1 46 67 63 44 - Fax : 00 33 (0) 1 46 67 63 45  
Email : c.aurieres@vivactis-publicrelations.fr  
Site : www.vivactis-publicrelations.fr

### Contact responsable

Rémi FOURRIER - AHDB France  
13 bis Rue Paul Séramy - 77300 Fontainebleau  
Email : remi.fourrier@ahdbfrance.fr  
Tél : 00 33 (0) 1 60 71 04 49  
Site : www.ilovemeat.fr