

## **CORALIE MARTIN LAURÉATE DU 7<sup>ÈME</sup> CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2011 ELÈVE AU LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER « LA CLOSERIE » 22410 SAINT-QUAY PORTRIEUX.**

Coralie Martin vient de remporter le quatrième prix du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2011 (ex-aequo avec deux autres candidats), organisé sur le thème des « Terrines de Foie Gras revisitées ». La grande finale de la 7<sup>ème</sup> édition de ce prestigieux concours a eu lieu fin octobre au Restaurant Maison Blanche à Paris.

Coralie Martin, 17 ans, inscrite en bac pro cuisine, est originaire de Plésidy, à côté de Guingamp en Bretagne. Elle a été sélectionnée comme finaliste parmi une centaine de candidatures reçues de toute la France. Coralie a puisé l'inspiration dans ses racines bretonnes pour créer sa recette de terrine de Foie Gras revisitée. Elle a associé le Foie Gras à des produits caractéristiques de sa région : Chouchen, Andouille de Guémené, oignon de Roscoff, ...

Le jury, présidé par André Daguin et supervisé par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, a apprécié sa recette intitulée :



### **« Foie Gras de Canard entier aux Saveurs de Bretagne »**



Le proviseur, Olivier LE MAGOAROU et Jean-François LANOE, le professeur de cuisine de Coralie sont très satisfaits pour Coralie qui a fait montré sa passion dans cette aventure.

**ADOCOM**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

Qualification : Agence Certifiée OPQCM

*Le Challenge est organisé chaque année par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide des professionnels réunis au sein du CIFOG (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras). Il permet aux jeunes talents de la cuisine d'exprimer leurs talents culinaires en s'inspirant d'un mets exceptionnel : le Foie Gras.*

**À découvrir prochainement sur [www.leblogdufoiegras.com](http://www.leblogdufoiegras.com) : la vidéo du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2011  
La passion de la cuisine alliée à une solide formation**

**Coralie Martin, 17 ans, est en Terminale. Elle prépare un Bac professionnel Restauration au LP Hôtelier de saint-Quay Portrieux dans les Côtes d'Armor et souhaite ensuite continuer ses études en BTS.**

**Coralie s'intéresse à la cuisine depuis sa plus tendre enfance. Elle aime particulièrement créer de nouvelles associations culinaires et a un goût prononcé pour le dressage des assiettes. Des talents qu'elle souhaiterait pouvoir mettre un jour au service de l'ouverture de son propre restaurant,...**



***Coralie Martin, 4<sup>ème</sup> Prix du Challenge Foie Gras 2011,  
accompagné du célèbre chef Guy Legay***

**ADOCOM**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

Qualification : Agence Certifiée OPQCM



**ADOCOM**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

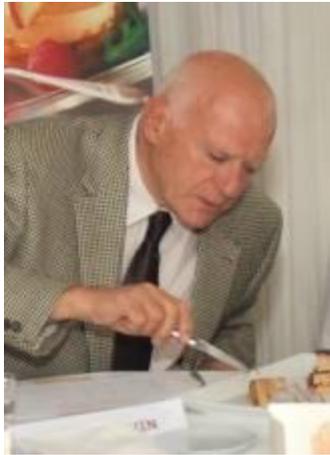
Qualification : Agence Certifiée OPQCM

**Le jury du 7<sup>ème</sup> Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires**  
était composé de :

**Nathalie Nguyen**  
Candidate finaliste de  
Masterchef 2011



**André Daguin**  
Président du Jury



**Sylvain Ruffenach**  
Chef du Restaurant  
Maison Blanche



**Jérôme Gaudry**  
Chef Masterchef  
TF1 2011



**Nicole Renaud**  
Journaliste



**Jean Schwebel**  
Président du Cercle des  
Amoureux du Foie Gras



**Alain Labarthe**  
Vice Président du CIFOG



**Marie-Pierre Pé**  
Déléguée Générale  
du CIFOG



**Brieuc Fruchon**  
Président Commission  
Communication



## Des inscriptions de toute la France

Tous les ans, le « Challenge des Jeunes Créateurs Culinaires » remporte un vif succès et attire une centaine d'inscriptions de jeunes cuisiniers et cuisinières de toutes les régions de France. Le Foie Gras est en effet une grande source d'inspiration pour tous les jeunes talents de la création culinaire. Chaque année depuis 2005, ils ont l'opportunité d'imaginer de nouvelles recettes à base de Foie Gras et de magret à l'occasion de ce grand concours organisé par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).

### Plus d'information :

Créé en 1987, le CIFOG regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras.

Ses objectifs sont : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le CIFOG participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le CIFOG travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits. Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public, présence sur internet : [www.lefoiegras.fr](http://www.lefoiegras.fr)

---

L'équipe ADOCOM, Service de Presse CIFOG  
vous remercie de votre attention - Tél : 01 48 05 19 00