Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.
Courriel : contact@ordreculinaire.com / Site Internet : www.ordreculinaire.com /
http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational

22ème Festival des Confitures, du Chocolat et du Sucre
Samedi 24 et Dimanche 25 septembre 2016 à Rivery

Sous l'égide de l'OTS (Organisation Traditions Spectacles) et de son Président, Jean-Paul Plez, Délégué Régional « Hauts de France » de l'Ordre Culinaire International, et organisé par Philippe Gardette, **le 1er Trophée du Pape de la Confiture** s'est déroulé **le samedi 24 septembre 2016**

Nouveau lieu cette année : Rivery (80) près d'Amiens, au Gymnase Guy Saguez, pour plus d'espace, plus de convivialité et plus d'animations.

A noter que le Festival des Confitures, du Chocolat et du Sucre, s'est vu décerner **le label « Fête de la Gastronomie (cuisines populaires 2016) »**, par le Secrétariat d'Etat au Commerce, à l'Artisanat, à la Consommation et à l'Economie.

Ce Festival est un des plus grands rassemblements d'artisans confituriers de France.

Ce concours « Trophée du Pape de la Confiture » créé et organisé par Philippe Gardette, **rendait hommage à notre ami Francis Miot**.

Sous le Haut Patronage
du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Le Jury présidé par **Jean-Paul PLEZ**, Président de l'OTS, Délégué Régional OCI « Hauts de France », était composé de :

- **Bernard Boquillon**, *Maire de Rivery*
- **Marie-Paule Defacque**, *Confiturière « Sarl du Vert Pâturage » à Vismes-au-Val (80), Championne du Monde de la Meilleure Confiture à Beaupuy 2013, Membre de l'Ordre Culinaire International*
- **Marcel Fraudet**, *Chef de Cuisine en Maison Bourgeoise et Spécialiste Mondial de la Tarte Tatin, Membre et Administrateur de l'Ordre Culinaire International*
- **Christian Gamand,** *Responsable « secteur enfance », MPT/CS Rivery*
- **Joëlle Gervais**, *Conseillère municipale de Rivery*
- **Laurent Kickens,** *Professeur de Cuisine et Pâtisserie à l'INFA - Manoir de Gouvieux (60), Membre de l'Ordre Culinaire International*
- **Thomas Lefebvre**, *Professeur de Cuisine et Pâtisserie au Lycée René Auffray à Clichy-la-Garenne (92)*
- **Marie Plassais,** *Commissariat Général de la Fête de la Gastronomie*
- **Gaby Regagnon**, *Chef Propriétaire du « Café des Sports » à Arzacq (64), « Roi de la Garbure », Délégué Régional « Béarn » de l'Ordre Culinaire International*
- **Marie Regagnon**, *Co-propriétaire du « Café des Sports » à Arzacq (64),*
- **Jean Stoessel,** *Gastronome à Grenoble*
- **Mimi Stoessel**, *Chef de Cuisine et Pâtissière « La Cuisine à Domicile » à Grenoble*

19 candidats ont présenté 54 pots de confitures.

Palmarès :

TROPHÉE du Pape de la Confiture 2016 :

- **Didier COMTE** (France Confitures / Les Lèches-24) pour ses confitures :
    - Abricot
    - Nectarine de Vigne
    - Pêche Blanche

Prix de l'Ordre des Maîtres confituriers de France :

- **Jean-Marie RIVIERE** (Les Confitures de Lorraine / Houdelaincours-55) pour ses confitures :
    - Tomate rougissante Gewurztraminer
    - Fraise et Bergamote
    - Poire aux Epices

Prix de l'Ordre Culinaire International :

- **Karine BATISTA-THOMAS** (Confitures de Tradition / Semblançay-37) pour ses confitures :
    - La Solaire
    - Framboise Litchis Roses
    - Banane Rhum

Prix du 22ème Festival des Confitures de Rivery :

- **Christine STINNER** (Les Confitures extra de Mamilie / Muntzenheim-68) pour ses confitures :
    - Abricot aux Amandes
    - Framboise
    - Pomme aux Epices

Prix de l'Originalité de Rivery :

- **Patrick LOEWERT** (La Table Alsacienne / Kaysersberg-68) pour ses confitures :
    - Ananas Mangue et Passion
    - Framboise
    - Crème de Marrons

Prix Coup de Cœur du Jury de Rivery :

- **Marc LAMPO** (Les Confitures du Chat / Lampertheim-67) pour ses confitures :
    - Mandarancio
    - Framboise Violette
    - Pain d'Epices

Les lauréats

Des visites amicales :

Un membre de la Commanderie du Clos Montmartre

Des membres actifs de l'Ordre Culinaire International étaient présents. **MERCI** à toutes et à tous :

Mickaël Azouz et Laurent Kickens

Annie Vaffier et Frédéric Jourdin

Bruno et Véronique Crépin

Patrick et Christophe Loewert

Fabrice Krencker et Perrine Krencker-Hilberer

Olivier Foresto
Secrétaire Général de l'OCI

Marie-Paule Defacque

Marie et Gaby Regagnon

Patrick Lavallard, Jean-Paul Plez et Eric Tabart

Les membres actifs de l'Ordre Culinaire International, **Marcel Fraudet et Laurent Kickens** ont réalisé plus de 350 crêpes, vendues et dégustées sur place :

Un **GRAND MERCI** **à Jean-Paul Plez** et toute l'équipe OTS :

La fine équipe a eu le privilège de faire un tour nocturne de la ville d'Amiens en limousine

MERCI à toutes et à tous et RDV en 2016 !

PH.GARDETTE CONSEILS / CONCOURS
11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne
06.07.37.01.15. / ordre.culinaire@hotmail.fr