Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

(Vidéo) International Catering cup, Meilleur traiteur du Monde, trois vauclusiens en lice



Trois Vauclusiens représenteront la France lors de la 8e édition de la Coupe du Monde Traiteur (International Catering Cup) qui se déroulera du 17 au 19 janvier au Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) de Lyon. Le concours, qui a lieu tous les deux ans, proposera aux 12 équipes pré-sélectionnées de remporter le trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au Monde.

C'est un trio de Vauclusiens qui représentera la France : Ludovic Durand chef cuisinier chez Meffre traiteur events et team leader ; Clément Charlier chef pâtissier et Christophe Chiavola chef étoilé indépendant, lors de ce concours du meilleur traiteur du monde, organisé par la Confédération nationale des Charcutiers traiteurs. Ils se sont entrainés, dernièrement, chez l'un de leurs sponsors, Métro au Marché d'intérêt national (Min) d'Avignon.

Le concours

Le concours, International catering cup créé en 2008 et de renommée internationale, réunira cette année, 12 équipes de professionnels traiteurs venus du monde entier pour prétendre au trophée Or et au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

titre de Meilleur traiteur au monde. Pour rappel, En 2021, c'est l'équipe de Singapour qui avait remporté le titre .

Les 12 équipes en lice en 2023
Les équipes présélectionnées pour le concours sont : la Belgique, le Brésil, la France, l'Italie, Madagascar, le Maroc, le Mexique, la Nouvelle Zélande, la République Tchèque, Singapour, les Etats-Unis et le Vietnam.

Ludovic Durand, 37 ans, vice-champion de France 2022 et team leader
Il est le capitaine d'équipe, issu d'un bac pro cuisine obtenu au Campus de l'école hôtelière d'Avignon. Il a œuvré à la Cabro d'or de Baumanière en 2016, dirigé la brigade de La Vallergue traiteur de 2016 à 2019. C'est aussi un compétiteur puisqu'il a remporté la 2e place de la catering cup où il s'est hissé en demi-finale du concours Meilleur ouvrier de France section cuisine pour, ensuite, remporter la seconde place du Championnat de France 2022 de catering.



Ludovic Durand Copyright Olivier Michallet

Clément Charlier, 35 ans, chef propriétaire du restaurant les Géradies et traiteur d'Une histoire sans faim

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Il a obtenu son diplôme de pâtissier au Centre de formation des apprentis d'Avignon qu'il poursuit par un BTS hôtellerie en alternance au Domaine de Bournissac à Eyragues, 1 étoile. Il ouvre ensuite son propre restaurant Les Gérardies où il réalise des créations en trompe l'œil –c'est un fervent admirateur de Cédric Grollet- En 2018 il créé, avec son épouse, une société traiteur 'Une histoire sans faim' à Gordes et ouvrent une boutique de pâtisserie traiteur.

Christophe Chiavola, 49 ans, chef exécutif indépendant, uen étoile au guide Michelin, il est le coach de l'équipe
A 17 ans, il tombe dans les arts de la table et travaillera son art au creux de beaux établissements à Saint-Rémy, Avignon et les Baux et conserve en 2020, l'étoile du Hameau des baux. En juillet 2021, il décroche en son nom propre une étoile au guide Michelin du Château de Massillan. Chef exécutif, il sillonne la planète où il égaie les palaces de sa 'French touch'.



Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

Les sujets 2023
Chaque équipe devra réaliser les plats suivant sur une assiette pour dégustation et sur buffet.

La mise en bouche cocktail proposera 48 pièces composées de 16 ravioles volaille-caviar, 16 fingers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

pressé de volaille et 16 pièces cocktail Légumes et caviar.

Le Plat cochon
Le plat cochon propose une trilogie sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre où chaque équipe pourra donner libre cours à sa créativité à la condition d'y inclure de la poitrine, de la joue, du gilet mignon de cochon et du chorizo ibérique.

Le plat poisson
Le plat poisson sera composé de 2 ballotines de poissons composées de cabillaud, saumon et thon, de 8 bouchées de la mer avec les trois mêmes poissons complétés de moules tandis que les 2 vol-au-vent pour 6 personnes arboreront les mêmes ingrédients que les bouchées.

Le café gourmand
Le café gourmand proposera 6 progrès individuels au café, deux entremets chocolat-café et 16 soufflés café cœur chocolat.

Le jury
Le jury de l'International catering cup 2023 est composé de trois meilleurs ouvriers de France en Charcuterie-traiteur : Le président fondateur Joël Mauvigney, Jauffrey Mauvigney vice-président du concours et de Christophe Tourneux, président des jurys. Ils seront accompagnés de deux jurys de travail et de dégustation et présentation.

Les résultats de la finale 2021
Dix équipes ont participé à la 7^{e} édition de l'International catering cup : Belgique, Etats-Unis, France, Italie, Luxembourg, Maroc, République Tchèque, Russie, Singapour et Vietnam.

Trophée Or
L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim, Chef d'équipe et Sudy Hen, Co-équipier ont remporté le Trophée d'Or et le titre du 'Meilleur Traiteur du Monde' ainsi que la somme de 8 000€.

Trophée Argent
L'équipe de France, représentée par David Bourne, Chef d'équipe et Jérémie Gruson, Co-équipier remporte le Trophée Argent ainsi que la somme de 4 000€.

Trophée Bronze
L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude, Chef d'équipe et Johan Gérard, Coéquipier, remporte le Trophée Bronze ainsi que la somme de 2000€.

Prix de la meilleure dégustation 'Poisson'
L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude et Johan Gérard

Prix de la meilleure dégustation 'Cochon'
L'équipe de France, représentée par David Bourne et Jérémie Gruson

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Prix du meilleur 'Dessert'
L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro

Prix de l'originalité 'Pièces cocktails'
L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim et Sudy Hen

Prix du plus beau buffet Traiteur
L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro



Ludovic Durand, Christophe Chiavola et Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

En savoir plus
Depuis sa création en 2008, l'International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Objectif ?
Créer une nouvelle dynamique au sein de la profession de traiteur par la recherche de nouvelles inspirations et fédérer, à l'échelle internationale, les meilleurs traiteurs professionnels.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le challenge ?
La gestion complète d'une réception d'exception. Les candidats devront démontrer leurs compétences au cours de la fabrication en laboratoire, des transfert des plats, de la présentation sur buffet et de l'envoi à l'assiette.

Auparavant
En France, la sélection nationale a eu lieu les 12 et 13 avril derniers au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19ème).

https://www.youtube.com/watch?v=HWCKnBagjeE