



PIERRE-JEAN ARPURT ET THIBAUT IDENN DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE VAINQUEURS DU DILMAH REAL HIGH TEA CHALLENGE À PARIS !



Ce lundi 30 mars, le thé était à l'honneur dans la prestigieuse école de cuisine d'Alain Ducasse. Pour la première fois, le concours international Dilmah Real High Tea Challenge posait ses valises en France, offrant ainsi la possibilité à neuf équipes de prestigieux établissements d'hôtellerie de luxe et de gastronomie de s'affronter autour du concept de High Tea.

LAISSER PARLER LA CRÉATIVITÉ POUR SUBLIMER LE HIGH TEA

Le High Tea, ce goûter dinatoire tout droit venu du monde anglo-saxon est aujourd'hui devenu un véritable rituel dans de nombreux palaces. Révéler l'infinie palette de saveurs et les nombreuses possibilités qu'offre le thé dans la Gastronomie, la Sommellerie et la Mixologie, telle est la mission que s'est fixé Dilmah en créant le Real High Tea Challenge en 2007. Une compétition internationale durant laquelle, de grands chefs, pâtisseries et membres de la salle, s'affrontent pour sublimer le thé et offrir à un jury d'exception leur concept de High Tea, où la tradition embrasse la modernité.

UN JURY D'EXCEPTION

Les équipes ont présenté, à tour de rôle, leur concept de High Tea devant un jury exigeant, composé de :

- **Dilhan C. Fernando** (Directeur de Dilmah),
- **Fabrice Sommier** (MOF, Directeur F&B et Chef Sommelier du groupe Georges Blanc),
- **Bernard Ricolleau** (Maitre d'hôtel et responsable du restaurant gastronomique d'application « Saisons » de l'Institut Paul Bocuse)
- **Bernd Uber** (Chef cuisinier et membre de la World Association of Chefs Societies).



NEUF BINÔMES DE PRESTIGIEUX ÉTABLISSEMENTS EN COMPÉTITION

Shangri-La Palace Paris

M. Stéphane SALLARD
Sous-Chef de cuisine
M. Manolo PROUST
1er Barman

Hôtel Saint James***
Relais & Châteaux - Paris**
M. Romain MAILLOT
1er Chef de Partie de cuisine
M. Olivier MACHADO
1er Chef de Rang

Intercontinental***
Hôtel Dieu Marseille**
M. Jérôme MOUTTE
Chef de partie cuisine
Mme Clara WHELAN
Chef de rang

Hôtel Fouquet's Barrière***** Paris

M. Yann BOQUET
Commis de bar
M. Jean-Julien FREYDT
Demi-chef de Partie Pâtisserie

Hôtel*** le Molitor MGallery
Paris**
M. Matthieu MARTI
1er Chef de partie de cuisine
Mme Audrey MARQUE
Chef de rang room service

Hôtel Sofitel*** Vieux Port
Marseille**
M. Sébastien NILLIERE
Sous-chef de cuisine
Mme Émeline ORI
Réceptionniste

**Restaurant gastronomique
Chez Yong
(représentant Euro-Toques)**
M. Vai Kuan VONG
Chef cuisinier
Mme Wei Fan VONG
Directrice de salle

Hôtel Sofitel*** Bellecour
Lyon**
M. Grégory ARNAUDO
Chef de Partie cuisine
Mme Cloé BLANDIN
Barmaid

Institut Paul Bocuse - Ecullly
M. Pierre-Jean ARPURT
Chef de cuisine
M. Thibault IDENN
Responsable de salle

PIERRE-JEAN ARPURT ET THIBAUT IDENN (DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE) LES GRANDS GAGNANTS DE L'ÉPREUVE PARISIENNE

Cette compétition passionnante, a vu s'affronter de nombreux talents et futurs talents de la gastronomie française. Dilhan Fernando, fils du fondateur de la Maison Dilmah, a tenu à saluer le niveau des candidats, qui n'ont pas démerité et dont la créativité et la parfaite maîtrise des temps d'infusion témoignent d'une excellente maîtrise de l'art du thé. L'équipe gagnante, composée de Pierre-Jean Arpurt et Thibault Idenn (Institut Paul Bocuse) a su présenter des mariages audacieux, tout en finesse et harmonie, qui ont fait l'unanimité au sein du jury.

DIRECTION LA FINALE INTERNATIONALE AU SRI LANKA

Prochaine étape pour l'équipe française : la finale internationale du 27 juin au 4 juillet. Pierre-Jean Arpurt et Thibault Idenn affronteront au t-Bar de l'Hôtel Hilton de Colombo, les équipes finalistes des 20 autres pays participants. Des challengeurs prestigieux comme l'Intercontinental Amstel d'Amsterdam, le Shangri-La de Bangkok ou encore le Radisson Blue de Dubaï, qui laissent présager une finale de haut vol ! Tous les finalistes se verront offrir dans la continuité du challenge un circuit touristique au Sri Lanka, afin de découvrir les magnifiques jardins de thé qui font la fierté de la Maison Dilmah.

Contact Presse :
Agence Pain Vin & Company - Marie-Aude Crasson - 01 55 35 03 87 - mcrasson@painvincompany.com

