

Un chef pâtissier originaire de Dordogne ([Les Coteaux Périgourdins](#)) sacré

Champion du monde de traiteur

De [Marie-Astrid Guégan](#) Par [ici Périgord](#)

Mercredi 29 janvier 2025 à 12:41

Le chef pâtissier Louis Tocheport, qui a grandi aux Coteaux Périgourdins, est devenu champion du monde de traiteur avec l'équipe de France vendredi 24 janvier au Sirha, le grand salon international de la restauration à Lyon.



Louis Tocheport (au premier plan) a gagné le concours du meilleur traiteur au monde avec ses coéquipiers de l'équipe de France au Sirha de Lyon. - Photo fournie par Louis Tocheport

"Il y a une grosse part de Périgord dans l'homme qui est devenu champion du monde", déclare Louis Tocheport. Le chef pâtissier, qui a grandi dans la commune des Coteaux Périgourdins (Dordogne), a remporté l'*International catering cup*, **la coupe du monde de traiteur**, au Sirha de Lyon, le **salon international de la restauration**, vendredi 24 janvier.

Le chef et ses collègues ont du préparer tout un buffet traiteur avec une entrée, un plat et plusieurs desserts. - Photo fournie par Louis Tocheport

Le chef s'est préparé pendant *"plus de deux ans d'entraînement, de remise en question, d'essais, de recettes, souvent la nuit, parce que la journée, on a le travail et la famille"*. Louis Tocheport ne réalise toujours pas vraiment qu'il a fini par gagner au sein de l'équipe de France, avec son coéquipier le chef Julien Guénée, et leur coach, Jérôme Le Minier.

Ris de veau, cochon rôti et œuf en gelée.



Douze autres pays s'affrontaient lors de ce prix organisé par la Confédération nationale des charcutiers traiteurs. Les chefs ont dû préparer **un buffet traiteur avec des ingrédients et un thème imposés**. Au menu : un bao garni de crevettes et de ris de veau en entrée, un **cochon rôti**, un **œuf en gelée** ou encore une **soupe à la Valéry Giscard d'Estaing** en plat et **trois desserts**.

En entrée, les chefs ont notamment dû cuisiner un bao garni de crevettes et de ris de veau. - Photo fournie par Louis Tocheport

Il n'y avait donc pas d'ingrédient typiquement périgourdin dans ce repas qui lui a offert le titre de champion du monde. Mais Louis Tocheport insiste sur son **attachement à ses racines**, même s'il est parti vivre en Normandie avec ses parents quand il était enfant. *"Le Périgord a influencé l'homme que je suis aujourd'hui, ma gastronomie et comment je me suis éduqué là-dessus"*, détaille-t-il.

"Mettre en valeur les produits du Périgord"

Au quotidien, dans son poste de chef pâtissier à l'Automobile club de France, **Louis Tocheport aime travailler les produits de Dordogne**, notamment **la noix**. *"Quand j'entends que la noix du Périgord est en train de mourir dans les greniers alors qu'on en achète en Ukraine ou ailleurs... Aujourd'hui je suis un acteur fort du rayonnement de la Dordogne, c'est très important pour moi d'essayer de mettre en valeur nos produits du Périgord"*, affirme-t-il.





Pour le plat, Louis Tocheport a préparé une soupe façon Valéry Giscard d'Estaing, recouverte d'un feuilletage. © Radio France - Photo fournie par Louis Tocheport

Le chef n'a pour l'instant pas prévu de revenir en Dordogne pour y ouvrir un restaurant, même s'il dit : *"Ça me titille d'avoir un truc à moi et d'être mon propre patron. Mais c'est énormément de sacrifice, et pour la vie de famille, je ne suis pas prêt à ça"*. Louis Tocheport vient en revanche souvent voir sa mère revenue en Dordogne à la retraite, et il *"retape un bâtiment familial aux Coteaux périgourdins"*.



Louis Tocheport, chef pâtissier, a préparé trois desserts. - Photo fournie par Louis Tocheport.

[Marie-Astrid Guégan](#)