

6 jeunes talents qualifiés pour la finale du Trophée Marcel Le Servot 2026

Le Trophée Marcel Le Servot incarne pleinement la volonté de l'association des Cuisiniers de la République Française de défendre la transmission des savoir-faire et l'exigence professionnelle. Véritable vitrine de la jeune génération, ce concours national d'excellence met en lumière des cuisiniers en formation de moins de 21 ans, appelés à incarner demain les standards de rigueur et de maîtrise de la gastronomie française.

À l'issue des sélections, l'association dévoile aujourd'hui les six finalistes de cette 8^e édition. Sélectionnés pour la qualité de leur dossier technique, leur compréhension des fondamentaux et leur potentiel professionnel, ces jeunes talents se retrouveront en finale le lundi 30 mars 2026, pour une épreuve décisive de 4h30 placée sous le signe de l'excellence.

Les six finalistes sont :

- Adrien BISBROUCK - Ferrandi Paris (75006 Paris)
- Mathieu BOICHÉ - Ferrandi - Campus Saint Gratien (95210 St Gratien)
- Hugo COUDERT - Médéric, l'école hôtelière de Paris - (75017 Paris)
- Gabin MANGOTTE - Ferrandi Paris (75006 Paris)
- Elliot REGAN - Ferrandi - Campus de Rennes (35000 Rennes)
- Raphaël VINCIGUERRA - Lycée hôtelier de l'Orléanais (45160 Olivet)



Une édition 2026 placée sous le signe de l'exigence

Cette 8^e édition mettra les finalistes à l'épreuve autour de deux thèmes emblématiques, conçus pour évaluer leur rigueur, leur créativité et leur maîtrise technique.

En 4h30, ils devront réaliser un plat et un dessert, pour huit personnes :

Le plat : Longe de porc farcie en croûte dorée, accompagnée d'une sauce diable servie en saucière, de huit pommes de terre fondantes garnies maraîchères et d'une tatin d'endives en une seule pièce, servie à part.

Le dessert : Soufflé chaud au chocolat façon forêt noire, interprétation personnelle d'un grand classique, exercice exigeant de précision et de maîtrise des cuissons minute.

Certaines matières sont interdites (truffe, caviar, foie gras, feuille d'or, fonds de sauce) et le coût total des matières premières ne devra pas excéder 200€ pour l'ensemble des deux recettes.

Transmission et excellence : un jury de renom

Reconnu pour son niveau d'exigence, le Trophée Marcel Le Servot constitue un véritable tremplin vers la vie professionnelle. Les candidats seront évalués par un jury composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France, garants des plus hauts standards de rigueur, de maîtrise technique et d'exigence professionnelle.

Sous la présidence de Gabriel Biscay, le jury compte des figures emblématiques de la gastronomie française (cuisine, pâtisserie, charcuterie traiteur), parmi lesquelles : Frédéric Anton, Christophe Raoux, Frédéric Simonin, Arnaud Nicolas, Lionel Lallement, Gaël Radigon, Stéphane Buron, Guy Krenzer, Philippe Urraca, Yann Brys, François Adamski, Christophe Jeanson, Vincent Boué, Fabrice Prochasson, Philippe Girardon, Jérôme Leminier, Jacques Henrio.

Le lauréat remportera 1500 € pour son établissement, dotation offerte par Metro France, le Trophée Marcel Le Servot, un stage d'une semaine dans une cuisine de l'État et de nombreux lots offerts par les partenaires du concours.

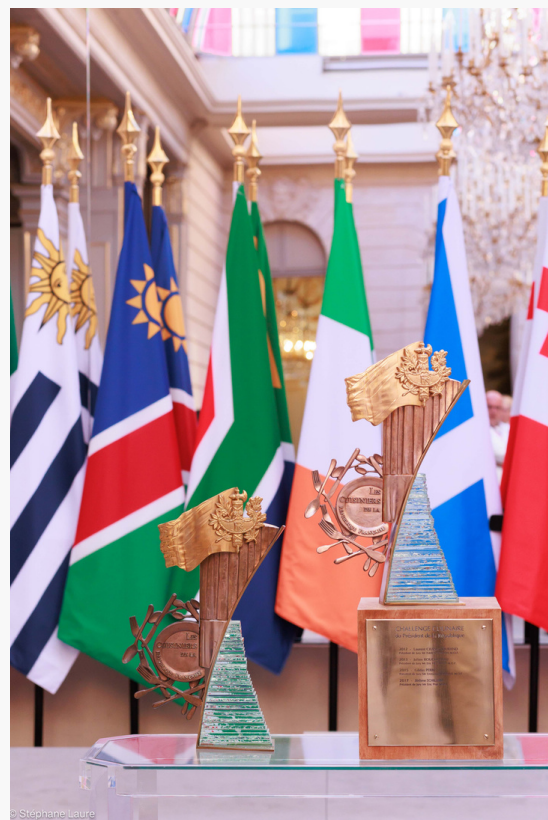
Contact Presse :

Anne Daudin - Agence ADquat -

Tél. 06 50 71 65 13 anne.adquat@gmail.com



Ethan Chavet, Lycée Hôtelier Sainte Thérèse,
Lauréat de la 7^e édition du Trophée Marcel le Servot



L'Association des Cuisiniers de la République Française

Dans les cuisines des palais nationaux, des ministères, des administrations et des ambassades françaises, en France comme à l'international, des cuisiniers et pâtisseries œuvrent quotidiennement au service de l'État. Par leur savoir-faire, ils participent activement au rayonnement de la gastronomie française et à son rôle de représentation. Ils incarnent une cuisine de précision, fidèle aux fondamentaux de la tradition française et adaptée aux usages contemporains des institutions.

L'Association des Cuisiniers de la République Française rassemble ces professionnels exerçant au cœur des institutions de l'État. Créée en 2011 par Guillaume Gomez, alors chef des cuisines du Palais de l'Élysée, l'association s'inscrit dans la continuité d'un engagement fort en faveur de la gastronomie française et de sa transmission. Après plus de vingt-cinq années au service de la Présidence de la République, Guillaume Gomez en est aujourd'hui le président d'honneur.

L'association a pour vocation de porter haut les valeurs de la cuisine française, entre héritage culinaire, transmission des savoir-faire et adaptation aux exigences contemporaines. Loin de se limiter à l'exécution technique, l'engagement de ses membres repose sur une exigence constante : maîtrise des gestes, rigueur professionnelle, respect des produits, des saisons et des équilibres.

Depuis 2023, elle est co-présidée par Thierry Charrier, chef des cuisines du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, et Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre à l'Hôtel de Matignon. Aujourd'hui, l'association fédère 380 professionnels en France et à l'international, unis par une même ambition : faire vivre et rayonner l'excellence de la gastronomie française au service de l'État.

<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr> -



Thierry Charrier & Romain Besson
Co-présidents des Cuisiniers de la République Française