



Guy Krenzer, double Meilleur Ouvrier de France, nommé président de la 8^e édition du Challenge Culinaire du Président de la République

Le Challenge Culinaire du Président de la République Française revient pour sa 8^e édition, le lundi 1er mars 2027. Grand rendez-vous de la gastronomie française, ce concours prestigieux sera cette année placé sous la présidence de Guy Krenzer, double Meilleur Ouvrier de France et figure emblématique de la scène culinaire hexagonale.

Trois épreuves, un seul chrono : 5h30 pour convaincre le jury !

Fidèles à la tradition d'exigence qui caractérise ce rendez-vous, les candidats venus de toute la France s'affronteront autour d'un thème inédit : **un plat chaud pour 8 convives mettant à l'honneur le canard, dressé sur coffre**. Créativité et technique seront de mise autour de garnitures imposées : **poireaux brûlés, blinis de maïs, bonbon de foie gras ainsi qu'une belle « Pomme Élysée », élaborée à base de patate douce et de cuisses de canard confites** — le tout accompagné d'un vin français choisi par le candidat et évalué par des sommeliers professionnels.

Côté sucré, les participants devront relever le défi d'un **dessert à l'assiette revisitant le succès aux noix, accompagné d'une quenelle glacée**.

Deux semaines avant la finale, les candidats recevront par ailleurs les instructions relatives à un **amuse-bouche « Surprise »**.

Plusieurs règles encadrent la préparation : l'usage de truffe, caviar, homard, feuille d'or et fond de sauce est proscrit, et le budget matières premières ne pourra excéder 240 € pour huit personnes, soit 30 € par convive.

Au-delà des assiettes, chaque dossier devra également comporter un mémoire d'au moins 3 000 mots retraçant le parcours et l'oeuvre du président de cette 8^e édition, Guy Krenzer.

Un jury composé à 100 % de Meilleurs Ouvriers de France

Sur l'ensemble des candidatures reçues, **six finalistes** seront retenus par un comité de sélection présidé par Guy Krenzer, aux côtés de Romain Besson et Thierry Charrier, coprésidents de l'association des Cuisiniers de la République Française.

Comme chaque édition, le jury de la finale rassemblera exclusivement **25 Meilleurs Ouvriers de France**, garants du niveau d'exigence et du prestige de cette compétition reconnue par l'ensemble de la profession.

Un véritable tremplin

Ce rendez-vous s'adresse à tous les cuisiniers et cuisinières de 21 ans et plus, issus de la restauration commerciale, collective ou administrative — une occasion unique de se faire connaître au sein du métier. Les dossiers de candidature devront être déposés avant le 24 janvier 2027.

Les candidatures seront évaluées selon plusieurs critères : respect du thème, de la saisonnalité et de la matière première, conformité au règlement, mais aussi innovation, originalité et qualité de présentation du dossier.

Des récompenses prestigieuses

Le grand vainqueur se verra remettre un vase de Sèvres offert par le Président de la République, accompagné d'un chèque de 10 000 euros ainsi que de nombreuses autres dotations offertes par les partenaires de l'association. Le deuxième prix s'élève à 5 000 euros, le troisième à 2 500 euros.



Le règlement complet du concours est consultable sur le site des Cuisiniers de la République Française : les-cuisiniers-de-la-republique.fr, ou sur simple demande à cuisiniers.rf@gmail.com

Les dossiers de candidature sont à adresser à :

Les Cuisiniers de la République Française
À l'attention de Monsieur Romain Besson - Chef des cuisines
Hôtel de Matignon
57 rue de Varenne – 75007 Paris

À propos des Cuisiniers de la République Française

Fondée en 2011 par Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, l'association est co-présidée depuis 2023, par Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Romain Besson, chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon.

Placée sous le haut patronage du Président de la République, du Ministère de la Culture et du Ministère de l'Agriculture, elle fédère plus de 350 professionnels — cuisiniers, pâtisseries — exerçant au sein des palais d'État, ministères, ambassades, administrations et établissements publics, en France comme à l'international.

L'association oeuvre au rayonnement de la gastronomie française à travers le monde, la transmission des savoir faire et la valorisation des métiers de la restauration notamment par l'organisation de compétitions culinaires d'exception.

Qui succédera à Richard Agliata ?

Chef adjoint au Couvent des Minimes (Manes), lauréat de la 7e édition du Challenge Culinaire du Président de la République Française.



Remise des prix au Quai d'Orsay avec Guillaume Gomez, Président d'honneur, fondateur de l'association des Cuisiniers de la République Française, Thierry Charrier, Richard Agliata, Arnaud Faye, MOF et 3 étoiles, Président de la 7e édition et Romain Besson

