



LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Trophée Marcel Le Servot 2026 : les jeunes talents de la cuisine distingués au Quai d'Orsay, en présence du ministre

L'Association des Cuisiniers de la République Française a organisé ce lundi 30 mars 2026 la finale de la 8^e édition du Trophée Marcel Le Servot, concours national dédié aux jeunes cuisiniers en formation de moins de 21 ans. La cérémonie de remise des prix s'est tenue au Quai d'Orsay, en présence exceptionnelle du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, Jean-Noël Barrot.

À cette occasion, le ministre a salué l'engagement des jeunes candidats :

« Chers élèves et apprentis, vous vous êtes lancés dans l'aventure de la gastronomie : soyez-en fiers. Vous avez entre les mains un trésor. Cultivez-le, faites-le grandir. Soyez demain ces chefs dont la France a besoin. »



À travers ce concours, la gastronomie française s'affirme comme un vecteur de transmission et de rayonnement. Le Trophée Marcel Le Servot valorise une cuisine exigeante, fondée sur la maîtrise des fondamentaux et tournée vers l'avenir. Véritable tremplin vers la vie professionnelle, il met à l'honneur la rigueur, la transmission des savoir-faire et l'exigence qui fondent la cuisine française.

À l'issue d'une épreuve particulièrement exigeante de 4h30, réunissant six jeunes cuisiniers issus d'écoles hôtelières et âgés de moins de 21 ans, le jury, composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France, a distingué :

Elliot REGAN, Ferrandi Campus de Rennes, lauréat 2026

2e prix : Hugo COUDERT, Médéric, l'école hôtelière de Paris

3e prix : Mathieu BOICHÉ, Ferrandi Saint Gratien

Prix Guillaume Gomez du "Meilleur Commis"

Théo RODRIGUES, Ferrandi Paris



Un jury d'exception

Sous la présidence de Gabriel Biscay, le jury était composé de figures reconnues de la gastronomie française, tous Meilleurs Ouvriers de France, garants des plus hauts standards de technique et d'exigence professionnelle : Frédéric Anton, Frédéric Simonin, Arnaud Nicolas, Lionel Lallement, Gaël Radigon, Stéphane Buron, Guy Krenzer, Philippe Urraca, Yann Brys, François Adamski, Christophe Jeanson, Vincent Boué, Philippe Girardon, Jérôme Leminier, Jacques Henrio, Jacques Borie.

Au-delà du titre, le lauréat remporte 1500 € pour son établissement, dotation du partenaire Metro France et un stage dans les cuisines de l'État. Véritable révélateur de talents, le concours s'impose comme un passage clé vers les brigades professionnelles et les maisons de prestige.



Une finale sous haute exigence

Les candidats ont relevé un défi technique exigeant autour de deux épreuves afin de démontrer rigueur, créativité et parfaite maîtrise des cuissons :

Un plat : longe de porc farcie en croûte, sauce diable et garnitures classiques revisitées

Un dessert : soufflé chaud au chocolat façon forêt noire

À travers ce concours, l'Association des Cuisiniers de la République Française réaffirme son engagement : transmettre les savoir-faire, accompagner les jeunes générations et défendre une cuisine française exigeante, ancrée dans ses fondamentaux et tournée vers l'avenir.

Crédit photo : HRV Prod

Contact Presse :

Anne Daudin - Agence ADquat -

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





Prix Guillaume Gomez "Meilleur Commis" : Théo Rodrigues



ePackPro

BRAGARD

GUY DEGRENNE

