



### **LE TROPHEE JEAN DELAVEYNE**

**La 16ème édition du Trophée Jean Delaveyne, placé sous le Haut Patronage du Président de la République**



**Les épreuves finales du trophée culinaire se tiendront le mardi 3 novembre 2026**

**2026 s'annonce comme une édition exceptionnelle, placé sous la Présidence de Christophe Bacqué, chef deux étoiles Michelin et meilleur Ouvrier de France 2004.**

Concours gastronomique de haute volée, rend hommage au célèbre Chef Jean Delaveyne, cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer.

Au fil des éditions, le Trophée Jean Delaveyne a su conserver son niveau d'excellence grâce à la créativité et au professionnalisme des chefs.

## **Sujet 2026**

Les thèmes en 2 plats.

Les candidats auront à travailler autour des thèmes suivants :

- [Le Cochon de la ferme ABOTIA Pays basque Ispoure](#)
- [Le Soufflé Arlequin.](#)

### **Plat : Cochon fermier « Abotia »**

#### **Le plat sera composé d'un carré 5 côtes et son filet :**

- Le carré 5 côtes de cochon, piqué et farci (farce, galantine autre..), présenté en une pièce entière prêt à découper.
- Celui-ci devra être accompagné de son filet, interprétation libre.
- Réalisation d'un jus ou d'une sauce servie en saucière.

#### **Trois garnitures pour huit personnes à réaliser :**

- **La première garniture à base d'abat :** servie individuelle

Un beignet de cervelle de porc à la grenobloise

- **La deuxième garniture : végétale :** servie individuelle

Libre de couleur violette

**Le carré, le filet et les 2 premières garnitures individuelles seront dressés sur un plat\* libre. \*Maximum 50x70. (Rond, carré, ovale)**

- **La troisième garniture :** Servie dans une casserole pour 8 personnes

Réaliser un ragout d'oreilles, de pieds de cochon et de homard, réalisation libre.

Le cochon et les abats, les fonds de veau, fond blanc et sauces Demi-Glace Naturelle Chef® et le jus de bœuf en flocons Chef, seront mis à disposition par l'organisation et les partenaires du concours, Transgourmet, Nestlé et Rougié.

\*La truffe blanche, et molécule de synthèse sont interdits.

### **Dessert :**

Réaliser deux soufflés ARLEQUINS Chocolat, vanille (2x4 personnes) chaud.

Ils devront être servis Dans deux moule a soufflé blancs de 16 cm de diamètre et 9cm de hauteur.

Ils seront accompagnés d'une glace café et d'une sauce libre.

Le Café et le chocolat fournis par nos partenaires, Nespresso et Cacao Barry

**Les dates à retenir :**

- 30 novembre 2025 : date limite des inscriptions
- 24 avril 2026 : date limite de dépôt des dossiers
- 10 mai 2026 : annonce des finalistes
- 3 novembre 2026 : finale du 16eme Trophée Jean Delaveyne

**Les demandes d'inscriptions et de règlement du Trophée Jean Delaveyne sont à adresser à : Patrick DRUART Président des Toques Françaises**

[contact@toquesfrançaises.fr](mailto:contact@toquesfrançaises.fr)

**Palmarès du Trophée Jean Delaveyne**

**Les Toques Françaises : Une association au service de l'excellence et de la transmission**

Depuis sa création, l'Association des Toques Françaises s'attache à faire rayonner l'excellence culinaire française à travers ses concours, ses distinctions et ses actions caritatives. Sous la présidence de Patrick Druart, entouré de ses deux vice-présidents, François Adamski, Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, et Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France, l'association rassemble de grands professionnels engagés pour la promotion de la gastronomie française et de ses valeurs : transmission, partage, exigence et générosité.

**Des concours de prestige pour révéler les talents de demain**

Parmi les temps forts de l'année 2025, l'Association des Toques Françaises organise la 16ème édition du Trophée Jean Delaveyne, concours emblématique qui met à l'honneur les jeunes talents de la cuisine française. Ce trophée est devenu une référence dans le paysage gastronomique, révélant chaque année de nouvelles signatures prometteuses.

Pour la première fois cette année, l'association a décidé d'élargir son champ d'action à la pâtisserie en créant son 1er concours dédié aux arts sucrés, qui se tiendra lors du Salon Pâtiss'Art à Deauville le 26 octobre 2025. Une opportunité unique pour les jeunes pâtissiers d'exprimer leur créativité face à un jury d'exception.



## Les Chefs de l'Année récompensés à Reims

Autre moment fort de l'année : la remise des titres de Chefs de l'Année, décernés lors d'une cérémonie à Reims. Cette édition a mis à l'honneur trois grands professionnels :

- Alexandre Couillon, désigné Chef de l'Année pour la cuisine,
- Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France, pour la pâtisserie,
- Pierre Verdier, pour le service.

Ces distinctions saluent non seulement des carrières exemplaires, mais aussi des engagements constants en faveur de la transmission et de l'excellence.

*"Cette cérémonie, c'est la reconnaissance des valeurs de travail, de transmission et d'innovation. Ces trois personnalités incarnent tout ce que défend l'association"*



## Des membres d'honneur prestigieux

Elle a récemment accueilli de nouveaux membres d'honneur, témoins de son influence grandissante dans la sphère publique :



### EN 2025

- Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé,
- Arnaud Robinet, Maire de Reims,
- Romain Besseron- Co president des cuisiniers de la République chef des cuisines de Matignon
- Christian Leclou- President des cuisiniers de France
- Jean Philippe Real et

### En 2024

- Valérie Péresse, Présidente de la Région Île-de-France,
- Murielle Bourreau, grande ambassadrice de la gastronomie française.
- Nina Métayer- élue meilleure pâtissière du monde par 2 fois
- Laurent Delarbre- chef de cuisine MOF

Ces distinctions illustrent l'ouverture de l'association vers des personnalités qui soutiennent et défendent l'excellence culinaire française.

## Un engagement constant pour les causes solidaires

Au-delà de la compétition et de la reconnaissance professionnelle, les Toques Françaises sont également mobilisées pour des causes caritatives. L'association renouvelle son engagement historique auprès du Téléthon, participant activement à des événements permettant de collecter des fonds pour la recherche médicale.

**L'âme des Toques Françaises : transmettre, innover, partager**

Avec ses concours prestigieux, ses remises de prix attendues, son réseau de chefs influents et ses engagements solidaires, l'Association des Toques Françaises reste fidèle à sa mission première : transmettre l'héritage culinaire français tout en soutenant les générations futures, dans un esprit d'ouverture, de bienveillance et

### **Concours et révélations : quand l'avenir se cuisine aujourd'hui**

Premier temps fort de l'année : préparation du 16ème Trophée Jean Delaveyne. Véritable institution, ce concours s'impose désormais comme un passage obligé pour la jeune génération de chefs. Créativité, maîtrise technique et sens de l'esthétique : les candidats s'affrontent sous l'œil attentif des grands noms de la profession.

Mais l'association innove : le 26 octobre prochain, au salon Pâtiss'Art à Deauville, elle organise son premier concours entièrement dédié à la pâtisserie. Un nouveau rendez-vous attendu, où l'univers sucré déploiera tout son raffinement.

*"L'idée était de compléter notre palette de concours pour valoriser aussi les jeunes pâtissiers, dont le talent mérite d'être reconnu à part entière", explique Patrick Druart.*

### **Quand la solidarité passe aussi par l'assiette**

Mais la grandeur d'une association se mesure aussi à son engagement humain. Et les Toques Françaises ne dérogent pas à cette règle : elles renouvellent chaque année leur soutien au Téléthon, mobilisant chefs et bénévoles pour des opérations de collecte de fonds.

Signe fort de cet engagement solidaire : lors de la dernière édition du Trophée Jean Delaveyne 2024, l'association a tenu à mettre à l'honneur et soutenir activement l'Association Antoine Alléno, créée en mémoire du jeune Antoine Alléno, pour venir en aide aux familles en difficulté et lutter contre la violence routière. Une initiative saluée unanimement par les professionnels et le public, preuve que la grande cuisine sait aussi se mettre

### **Plus qu'une association, les toques françaises sont une famille de talents au service de l'excellence française**

Concours, remises de prix, engagements solidaires : les Toques Françaises démontrent qu'en 2025, l'association est bien vivante, inventive, solidaire. Et que derrière chaque action d'exception se cache une communauté soudée, portée par l'envie de transmettre, d'innover... et de faire rêver.



