Paris, le 8 janvier 2025

Lancement de la 7e édition du Challenge culinaire du Président de la République Française

Fondée en 2011 par Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, l'Association des Cuisiniers de la République Française est co-présidée depuis deux ans par Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Romain Besseron, chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon.
Sous le haut patronage du Président de la République, du Ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association regroupe plus de 350 chefs, cuisiniers et pâtissiers œuvrant dans les palais d'État, les ministères, les ambassades, ainsi que dans les administrations et établissements publics en France et à l'international. Sa mission est de promouvoir la gastronomie française à travers le monde avec notamment l'organisation de concours culinaires prestigieux.

Appel à candidature du 7e Challenge Culinaire du Président de la République Française

L'Association est ravie d'annoncer l'ouverture des candidatures à la 7e édition du Challenge Culinaire du Président de la République Française, qui se tiendra le **lundi 23 juin 2025** à Ferrandi Paris, devant un jury d'experts composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France. En alternance avec le Trophée Marcel Le Servot, cette compétition garantit une continuité dans la valorisation et la transmission de l'excellence culinaire française.

Ce concours emblématique, de haut niveau, reconnu par la profession, est ouvert à tous les chefs et cheffes professionnels de 23 ans et plus, issus de la restauration commerciale, collective et administrative, désireux de mettre en avant leur talent et leur créativité.

Cette année, les participants sont invités à réaliser deux recettes inédites autour de thèmes imposés :

Plat Principal : "L'Épaule d'Agneau Farcie Terre et Mer"
L'épaule d'agneau sera préparée en une pièce, avec une farce Terre et Mer pour huit personnes. Elle sera accompagnée d'un jus ou d'une sauce à base de poivron, servie à part. Le plat sera composé de trois garnitures au total, dont :

- Deux garnitures disposées sur le plat comprenant huit pièces individuelles à base de blettes et huit pièces individuelles sous forme de cromesquis de riz façon paella,
- La garniture principale servie à part : une « royale de légumes en deux saveurs », présentée sous la forme d'un savarin de 19 cm de diamètre, garnie au centre de légumes similaires.

- Le plat sera servi avec un vin français soigneusement sélectionné. Un explicatif accompagnant ce vin sera fourni et sa dégustation sera réalisée selon les consignes du candidat, puis notée par des sommeliers professionnels.

Dessert : "Blanc mangé au cœur fruité" accompagné d'une infusion florale
Une création qui devra allier finesse et originalité (pour 8 convives)

En complément des recettes, chaque candidat devra remettre un **mémoire de 3000 mots** minimum, illustrant le parcours et l'œuvre du **chef Georges Blanc**, président en 2023 du challenge culinaire du Président de la République.

Quinze jours avant la date de la finale, **un amuse-bouche "surprise"** sera annoncé aux candidats.

Les principaux critères d'évaluation incluront le respect du thème, la qualité des recettes, l'innovation, ainsi que la qualité rédactionnelle et présentation du dossier. À noter que l'utilisation de truffes, caviar, homard, feuille d'or et fonds de sauce est interdite et le coût total des matières ne doit dépasser 240€ pour 8 personnes pour la réalisation des deux plats (soit 30€ par personne).
Les chefs souhaitant participer à cette compétition prestigieuse ont la possibilité de soumettre leur dossier d'inscription jusqu'au **dimanche 11 mai 2025.**
Les modalités de candidature et le règlement complet sont disponibles sur le site des Cuisiniers de la République Française : les-cuisiniers-de-la-republique.fr ou sur simple demande par mail à cuisiniers.rf@gmail.com

La sélection des six candidats finalistes sera réalisée par un jury d'experts, présidé par Romain Besseron et Thierry Charrier. Le lauréat de cette 7e édition recevra en récompense le vase de Sèvres offert par le Président de la République, accompagné d'un chèque de 10 000 € du partenaire historique les Halles Metro ainsi que de nombreux lots.

Les dossiers de candidature sont à adresser à :
Les Cuisiniers de la République Française - À l'attention de Monsieur Romain Besseron
Service Cuisine - 57 rue de Varenne - 75007 Paris

1 *Camille Brouillard, lauréate du 6e Challenge Culinaire du Président de la République au côté du chef Georges Blanc, Président de la dernière édition du concours*
2. Romain Besseron - Guillaume Gomez - Thierry Charrier

Crédit photo : Stéphane Laure