



Ce mercredi 27 mai, la **grande finale de la Charal Académie 2026** s'est tenue dans le 11^e arrondissement de Paris, à l'Atelier Chef Square, sous la présidence du chef étoilé **Clément Bouvier**.

Après plusieurs semaines de sélection autour du thème du « tartare aux saveurs du monde », les cinq finalistes issus d'écoles hôtelières françaises se sont affrontés lors d'une ultime épreuve en conditions réelles, mettant en avant technique, créativité et maîtrise du produit.

À l'issue de cette journée, le jury a désigné les lauréats de cette première édition :

1er prix : Clarence ULYSSE - Lycée Guillaume TIREL / Paris

2e prix : Thomas RICKLIN - Lycée le Castel / Dijon

3e prix : Théo BARBEAU - MFR St Michel Mont Mercure / Sévremont

Présidé par Clément Bouvier, chef du restaurant Ursus à Tignes et partenaire de Charal Restauration, le concours s'inscrit dans la volonté de Charal Académie d'accompagner les futurs professionnels de la restauration et de valoriser les jeunes talents autour du travail du bœuf.