

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Des étoiles dans les assiettes de nos cantines : 22 chefs de la Restauration Collective se forment à la philosophie culinaire de Christian Têtedoie (MOF) et son équipe.

12 décembre 2025– Api restauration entame, pour la cinquième année consécutive, la fameuse Promotion Christian Têtedoie, au côté du chef Meilleur Ouvrier de France (MOF), étoilé par le guide Michelin depuis 2000 et figure de l'engagement pour une gastronomie durable (Étoile Verte Michelin depuis 2021).

Reconnaissance des talents et ambition culinaire

Le coup d'envoi de cette édition a été donné le mardi 28 octobre lors de la première journée d'atelier à la Vatel Academy installé au cœur du domaine du Château Lacroix-Laval à Marcy l'Étoile. Ce parcours, qui vise à partager les savoir-faire et sublimer les produits de saison pour les chefs Api de la Restauration Scolaire, d'Entreprise, ou Médico-Sociale. C'est un engagement de l'entreprise pour le développement des Talents et l'expertise des gestes culinaires.

Une « Transmission Cré-Active » pour transformer l'assiette quotidienne

Cette formation d'Excellence place la passion, l'histoire humaine et l'authenticité du geste culinaire au premier plan et se décline en trois temps forts :

L'immersion : Chaque chef API intègre, pour une semaine, la brigade du restaurant gastronomique Christian Têtedoie. C'est une plongée au cœur de l'exigence pour s'imprégner des méthodologies d'un grand chef.

Les Ateliers : Ces 4 sessions à la Vatel Academy permettent de maîtriser les tendances au fil des saisons.

Le Repas à 4 mains : Certainement le moment le plus attendu de cette formation !
Christian Têtedoie se déplace sur l'établissement du chef formé pour cuisiner avec lui et son équipe, avant de servir et d'échanger avec les convives.

Volume et Engagement “des chiffres clés”

Cette promotion 2025/2026 illustre la montée en puissance du dispositif avec 22 chefs sélectionnés pour leur potentiel :

18 chefs suivent le parcours complet (Immersion + Ateliers + Menu à 4 mains).

4 chefs se concentrent sur les ateliers de saison pour acquérir des techniques spécifiques.

L'année 2026 sera ponctuée :

17 immersions dans le restaurant étoilé sont planifiées jusqu'en juin (1 a déjà eu lieu en 2025),

18 menus à 4 mains créeront l'événement sur les restaurant des chefs Api

3 ateliers techniques viendront rythmer l'année (1 atelier a déjà été réalisé en 2025).

Une cérémonie de clôture célébrera l'ensemble de la promotion en juillet prochain.