

Communiqué de presse - Octobre 2026

Anthony Pomier remporte la 2ème édition du Seafood from Norway Challenge x Le Cordon Bleu Paris 2026

Le jeune chef s'est imposé en révélant tout le potentiel du saumon de Norvège lors d'une épreuve disputée le 12 octobre à l'institut Le Cordon Bleu Paris. Avec un saumon norvégien travaillé de la chair à la peau, le commis du Relais Bernard Loiseau a séduit le jury par une assiette verte, équilibrée et presque zéro déchet.

Le Norwegian Seafood Council et l'institut Le Cordon Bleu Paris organisaient hier la deuxième édition du Seafood from Norway Challenge x Le Cordon Bleu Paris 2026.

Anthony Pomier, diplômé en 2024 et actuellement commis au Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21), a conquis le jury avec une interprétation personnelle du **saumon de Norvège confit aux algues de Lofoten**. Il remporte un voyage dans les îles Lofoten, en compagnie de Seafood from Norway, à la rencontre des producteurs et des chefs qui font la richesse de la filière.



Face à sept autres talents, alumni et étudiants de l'institut Le Cordon Bleu Paris, et mentorés par des chefs de renom, Anthony s'est distingué par sa créativité et sa maîtrise parfaite de la cuisson du saumon norvégien. Pendant plusieurs heures, les candidats ont rivalisé de créativité pour livrer leur interprétation du saumon de Norvège. Cru, mi-cuit, snacké ou rôti, le produit a été travaillé sous toutes ses formes. Dressages soignés, jeux de textures et équilibre des cuissons ont permis aux jurés de mesurer la maîtrise technique et la personnalité culinaire de chacun.

Une création saluée par le jury

Le jury, composé d'Eric Briffard (MOF 1994 et Directeur des Arts Culinaires et Chef d'Établissement de l'institut Le Cordon Bleu Paris), Sigrid Philippart (Directrice France du Norwegian Seafood Council), Øyvind Bøe Dalelv (chef cuisinier norvégien), Jordan Goube (MOF Poissonnier-Ecailler 2019), Thibaut Gamba (chef étoilé) et Fabien Tavares, lauréat de la première édition, a souligné le très bon niveau de cette deuxième édition, porté par la créativité et la maîtrise technique des candidats.

Anthony Pomier succède ainsi à Fabien Tavares, lauréat de la première édition, aujourd'hui sous-chef de cuisine au Rosewood Courchevel Le Jardin Alpin.

Pour son assiette, Anthony a choisi de cuire le saumon de Norvège au beurre, une technique qu'il juge idéale pour préserver sa tendreté et révéler toute sa texture. Dans une démarche presque zéro déchet, il a également travaillé la peau du saumon norvégien pour lui apporter une touche croustillante, en contraste avec la chair fondante. Les algues de Lofoten viennent rappeler l'univers marin et les origines du produit, tandis qu'une sauce verte aux notes végétales vient lier l'ensemble des éléments.

Le jury s'est montré unanime : équilibre parfait entre les composantes, travail abouti autour du produit dans son ensemble, et un visuel marquant, avec cette couleur verte qui a capté tous les regards et singularisé l'assiette parmi les huit propositions.



“Ce concours est un moyen pour moi de rendre hommage à mon grand-père parti en mai, qui m’a transmis sa passion pour la cuisine. Ayant grandi en Martinique, c’est avec lui que j’ai appris à vider et cuisiner le poisson. Ce qui me plaît avec le saumon norvégien, c’est que c’est l’un des poissons qui offre le plus de techniques de cuisson. Il se déguste aussi bien cru, mi-cuit, que cuit. C’est vraiment un produit qui offre de multiples possibilités.” Anthony Pomier.

Le saumon de Norvège à l'honneur

Après le succès de la première édition consacrée au lieu noir, le concours mettait cette année à l'honneur le saumon de Norvège. Élevé selon des normes parmi les plus exigeantes au monde, le saumon norvégien tire sa qualité des eaux pures et froides des fjords, avec sa texture ferme et son goût délicat. Autant de qualités que les candidats ont dû révéler à travers des créations originales, en jouant sur les cuissons, les textures et les dressages.

À propos de Seafood from Norway

Seafood from Norway est la marque d'origine des produits de la mer de Norvège. Elle représente un ensemble de qualités uniques : une eau de mer pure et glacée, des ressources naturelles exceptionnelles, un savoir-faire transmis de génération en génération et l'utilisation de technologies de pointe.