



SEAFOOD FROM NORWAY ET L'INSTITUT LE CORDON BLEU LANCENT LA 2^{ÈME} ÉDITION DE LEUR GRAND CONCOURS CULINAIRE

Six jeunes talents de la gastronomie française relèvent le défi
autour du saumon de Norvège le 12 octobre



Le Norwegian Seafood Council et l'institut Le Cordon Bleu Paris réaffirment leur partenariat d'excellence en lançant pour la deuxième année consécutive la nouvelle édition du Seafood from Norway Challenge x Le Cordon Bleu Paris 2026. Le rendez-vous est donné le lundi 12 octobre à l'institut Le Cordon Bleu Paris pour une journée célébrant la rencontre entre l'excellence du savoir-faire gastronomique français et la qualité d'exception des produits de la mer de Norvège.

Le saumon de Norvège : un produit d'exception à l'honneur



Après le succès de l'édition précédente consacrée au lieu noir, le concours met à l'honneur cette année un produit emblématique : **le saumon de Norvège**. Élevé dans les eaux froides et pures des fjords norvégiens selon des normes strictes, le saumon de Norvège se distingue **par sa chair ferme, sa saveur délicate et sa polyvalence culinaire**.

Pendant une épreuve culinaire en direct, les candidats devront imaginer **une création originale capable de révéler toute la richesse du produit**, en faisant appel à leur créativité, **leur précision technique et leur personnalité culinaire**.



Un jury franco-norvégien pour départager les créations

Les créations des candidats seront évaluées **par un jury de prestige aux expertises complémentaires, réunissant chefs français et norvégiens**, professionnels de la gastronomie et représentants de la filière des produits de la mer :



Eric Briffard

Meilleur Ouvrier de France 1994,
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,
champion de Norvège en 2016
et vainqueur du Mondial de
Tapas en 2020



Christophe Raoux

Meilleur Ouvrier de France 2015 et chef
étoilé, aujourd'hui Chef Exécutif du Royal
Champagne Hotel & Spa et du Château
de La Commaraine



Fabien Tavares

Lauréat de la première édition du Seafood
from Norway Challenge x Le Cordon Bleu
Paris, aujourd'hui sous-chef de cuisine au
Rosewood Courchevel Le Jardin Alpin



Jordan Goubé

Meilleur Ouvrier de France
Poissonnier-Écailler en 2019



Thibaut Gamba

Chef étoilé et Chef Exécutif
du Logis de la Cadène
à Saint-Émilion



Une nouvelle génération de chefs à découvrir

Ils sont jeunes, passionnés et ont tous été formés au sein de l'institut Le Cordon Bleu Paris. **Le 12 octobre**, ils auront quelques heures **pour transformer un produit imposé en une création à leur image** et tenter de succéder à **Fabien Tavares, lauréat de la première édition**.

Pour accompagner les candidats dans leur préparation, cinq chefs de renom joueront cette année un rôle de mentors : **Aron Espeland, Henrik Anderson, Jean Christiansen et Frode Torset**.

Découvrez les six candidats de l'édition 2026 :



Anthony POMIER

Commis au Relais Bernard Loiseau, Saulieu (21)

Passionné de cuisine depuis son enfance en Martinique, Anthony a découvert la gastronomie aux côtés de son grand-père, qui a éveillé sa vocation. Anthony revendique une cuisine colorée, personnelle, dans laquelle il aime faire dialoguer les techniques gastronomiques avec ses racines antillaises.

Yingxuan CHEN

Chef de partie au Restaurant Frédéric Doucet, Charolles (71)

Pour Yingxuan, le chemin vers la cuisine est celui d'une véritable reconversion. Originaire de Canton en Chine, elle grandit entourée de gastronomie avant d'arriver en France pour suivre un parcours en finance. Très vite, la passion prend le dessus. Aujourd'hui, elle imagine une cuisine fusion franco-asiatique, nourrie par sa curiosité et son envie d'apprendre.



Safia S'MOUNI

Cheffe de cuisine au Restaurant Cocottes, Bois Colombes (92)

Safia puise son inspiration dans ses cultures marocaine et ivoirienne, qu'elle mêle aux techniques de la cuisine française. Pour elle, la cuisine est un art comestible qui permet de s'exprimer tout en faisant plaisir. Participer à ce concours est pour elle une occasion de partager avec ses anciens professeurs ce qu'elle a retenu de leur enseignement.



Zam Zam ZOUBERT

Pâtissière au SO/ Paris Hôtel (75)

A Mayotte, Zam Zam a appris très jeune à cuisiner dans une famille de 23 enfants où nourrir tout le monde relève presque d'un métier à part entière. De secrétaire médicale à pâtissière, son parcours est celui d'une reconversion guidée par la curiosité et l'envie d'aller toujours plus loin. Elle veut profiter du challenge pour faire dialoguer les techniques apprises au Cordon Bleu avec les saveurs et les traditions de son île, Mayotte.

Jonathan Fernando SARRIA

Chef privé, Paris (75)

Pour Jonathan, une belle assiette tient en quelques mots : « du beau, du bon, une cuisson juste » et surtout cette capacité à faire naître un souvenir, un sentiment de bien-être. Colombien ayant grandi en partie en Pennsylvanie, il entretient depuis l'enfance une relation instinctive avec les produits de la mer, entre pêche en rivière et cuisine familiale.



Hedi HIDOUSI

Chef de partie à la Brasserie Arsenal de Bastille, Paris (75)

Pour Hedi, cuisiner est avant tout une manière de créer, surprendre et partager. Également photographe, il conçoit ses assiettes comme de véritables compositions artistiques, jouant sur les couleurs, les textures et les saveurs. Nourrie par ses voyages et ses origines tunisiennes, il aime faire dialoguer les influences.

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.
