



Cuisinons pour demain : la 6^e édition s'ouvre sous le parrainage de Régis Marcon et Cédric Burtin

RATIONAL lance la 6^e édition de son concours national dédié aux étudiants des métiers de l'hôtellerie-restauration. De l'automne 2026 au printemps 2027, les futurs professionnels du secteur seront invités à défendre leur vision d'une cuisine plus durable et à démontrer leur capacité à transmettre leurs convictions à travers la cuisine.

Pour cette nouvelle édition, le concours pourra compter sur le soutien de deux figures reconnues de la gastronomie française : le chef triplement étoilé Régis Marcon et le chef doublement étoilé Cédric Burtin.

Porté par RATIONAL France, Cuisinons pour demain poursuit son développement et s'affirme, année après année, comme un rendez-vous de plus en plus attendu par les étudiants des métiers de l'hôtellerie-restauration. Le nombre de candidatures ne cesse de progresser et témoigne de l'intérêt croissant des jeunes générations pour une cuisine porteuse de sens, ancrée dans les enjeux d'avenir de la profession.

Pour cette 6^e édition, le concours franchit une nouvelle étape en réunissant deux personnalités majeures de la gastronomie française : **Régis Marcon**, chef triplement étoilé reconnu pour son engagement en faveur de la transmission, du terroir et du respect du vivant, et **Cédric Burtin**, chef doublement étoilé dont la cuisine inventive et exigeante s'inscrit pleinement dans une démarche de valorisation des produits et des savoir-faire.

En acceptant d'unir leurs voix autour de Cuisinons pour demain, les deux chefs réaffirment leur volonté d'accompagner et de mettre en lumière la nouvelle génération de cuisiniers. Tous deux partagent une conviction forte : l'avenir de la restauration passe par la transmission des savoirs, la valorisation des talents émergents et la construction d'une cuisine toujours plus responsable.

Leur présence apportera une dimension toute particulière à cette nouvelle édition. À travers leurs interventions et leur participation au jury de la finale, ils inviteront les candidats à défendre leurs idées, expliquer leurs choix culinaires et exprimer leur vision de la cuisine de demain. Au-delà de la technique, ils porteront une attention particulière à l'engagement, à la réflexion et aux valeurs incarnées par chaque projet.

Fidèle à son ADN, Cuisinons pour demain place au cœur de sa démarche deux piliers essentiels : **la cuisine durable et la transmission**. Le concours a pour ambition d'encourager les étudiants à imaginer les pratiques culinaires de demain tout en préservant l'héritage et les savoir-faire qui font la richesse de leur métier.

La 6^e édition s'adressera aux élèves, apprentis et étudiants des filières hôtellerie-restauration. Les candidats participeront en binôme avec le mentor de leur choix, qu'il s'agisse d'un enseignant, d'un maître d'apprentissage ou d'un professionnel de la restauration.

Le **thème** de cette nouvelle édition sera dévoilé en **septembre 2026** à l'ouverture des inscriptions.

Les candidats disposeront ensuite de plusieurs semaines pour constituer leur dossier de participation. À l'issue d'une phase de présélection, les projets les plus prometteurs seront invités à présenter leur démarche lors d'un entretien en visioconférence. Les cinq finalistes retenus seront ensuite dévoilés avant de se retrouver lors de la grande finale organisée au printemps 2027 dans les cuisines du siège de RATIONAL France en Alsace.

Lors de cette ultime épreuve, l'étudiant prendra les commandes de sa brigade tandis que son mentor officiera comme commis. Ce sera au candidat de porter son projet, de présenter son assiette au jury et de défendre personnellement sa vision de la cuisine de demain devant les parrains et les professionnels réunis pour l'occasion.

Au-delà de la compétition, Cuisinons pour demain constitue une véritable expérience humaine et professionnelle. C'est une occasion unique de gagner en visibilité, de confronter ses idées à celles de professionnels reconnus et d'échanger avec des chefs qui contribuent chaque jour à faire évoluer la profession.

**Vous êtes apprenti(e), élève ou étudiant(e) dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ?
Vous souhaitez faire entendre votre vision de la cuisine de demain et relever un défi stimulant ?**

Le rendez-vous est donné en septembre 2026 pour découvrir le thème de cette 6^e édition et déposer votre candidature.

Suivez toute l'actualité du concours sur Instagram : @cuisinons_pour_demain et sur le site www.CuisinonsPourDemain.fr.

Pour toute question, contactez : marketingfrance@rational-online.com

rational-online.com

facebook <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG

Youtube <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

4 558 Signes (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.