



Cuisinons pour demain revient pour une 6^e édition placée sous le signe du terroir et de la cuisine responsable !

RATIONAL France lance officiellement les inscriptions de sa 6^e édition de son concours « Cuisinons pour demain » dédié aux élèves, apprentis et étudiants des métiers de l'hôtellerie-restauration. Pour cette nouvelle édition, les candidats seront invités à explorer les richesses de leur territoire à travers un sujet valorisant les produits locaux, les savoir-faire régionaux et les choix d'approvisionnement responsables. Un défi inédit imaginé par les chefs étoilés Régis Marcon et Cédric Burtin, parrains de cette nouvelle édition.

« Les trésors du terroir »

À travers ce nouveau thème, l'ambition du concours est de remettre à l'honneur les ressources parfois méconnues de nos régions et de sensibiliser les futurs professionnels à l'importance des circuits courts et de la saisonnalité.

Les candidats devront imaginer une assiette gastronomique salée mettant en valeur un poisson d'eau douce, tel que la truite ou le sandre. Cette création devra être accompagnée de légumes racines ou légumes d'hiver, dont au moins un légume farci, ainsi que d'une sauce, d'un jus ou d'un bouillon.

Au-delà de l'exercice technique, le sujet invite les participants à porter une réflexion sur l'origine des produits et sur leur impact environnemental. Chaque candidat devra ainsi sélectionner ses ingrédients dans une démarche responsable et s'approvisionner directement auprès des producteurs de son choix.

Par cette approche, Cuisinons pour demain entend encourager une cuisine enracinée dans son territoire, respectueuse du vivant et tournée vers l'avenir.

Envie de participer ?

Vous êtes apprenti(e), élève ou étudiant(e) dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ?

Vous souhaitez défendre votre vision de la cuisine de demain, valoriser votre terroir et relever un défi culinaire exigeant ?

Les inscriptions à la 6^e édition de Cuisinons pour demain sont désormais ouvertes.

Les candidats peuvent désormais déposer leur dossier de participation et tenter de rejoindre les 5 finalistes qui auront l'opportunité de présenter leur projet devant un jury composé de professionnels reconnus.

Les dossiers doivent être déposés avant le 20 novembre 2026.

Deux parrains engagés aux côtés de la nouvelle génération

Pour cette 6^e édition, le concours pourra compter sur le soutien de deux figures majeures de la gastronomie française : Régis Marcon, chef triplement étoilé reconnu pour son engagement en faveur du terroir, de la

transmission et du respect du vivant, et Cédric Burtin, chef doublement étoilé dont la cuisine met à l'honneur les produits et les savoir-faire de son territoire.

Présents lors de la grande finale, ils présideront le jury et apporteront leur regard d'experts sur les projets défendus par les candidats. Leur implication témoigne d'une conviction commune : accompagner les talents émergents et encourager une cuisine toujours plus responsable.

Un concours qui valorise l'engagement et la transmission

Depuis sa création, Cuisinons pour demain s'attache à mettre en lumière les futurs acteurs de la restauration tout en les invitant à réfléchir aux enjeux qui façonneront leur métier dans les années à venir.

Le concours repose sur un principe fort : chaque étudiant participe en binôme avec le mentor de son choix, qu'il s'agisse d'un enseignant, d'un maître d'apprentissage ou d'un professionnel de la restauration. Ensemble, ils construisent un projet qui reflète à la fois leur créativité, leur engagement et leur vision de l'avenir.

Déroulé du concours

Les inscriptions doivent se faire en ligne, via le lien suivant : <https://forms.cloud.microsoft/e/UenantjUfK>

Après une première sélection sur dossier, huit candidats seront invités à passer un entretien vidéo avec un chef RATIONAL.

À l'issue de cette étape, cinq finalistes seront désignés pour participer à la grande finale.

Finale et jury

La finale se tiendra le mardi 23 mars 2027 dans les cuisines de RATIONAL à Wittenheim (68).

Le jury dégustation sera présidé par Régis Marcon et Cédric Burtin, tout deux parrains de cette nouvelle édition.

Toutes les informations, les modalités d'inscription et le règlement complet du concours sont disponibles sur : www.CuisinonsPourDemain.fr

Accédez au formulaire d'inscription en scannant le QR code suivant :



Contact :

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité. Peut être publié sur internet
4 314 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.