



C'est parti pour la 5^{ème} édition du concours Cuisinons pour demain avec un nouveau sujet original mêlant tradition, innovation et cuisine durable !

Le concours culinaire "Cuisinons pour demain" revient pour sa 5^e édition avec un thème engagé, imaginé en collaboration avec son parrain, le chef triplement étoilé Régis Marcon. En 2026, les jeunes talents des écoles hôtelières sont invités à créer une assiette gastronomique autour du boulgour de petit épeautre, céréale ancienne et durable, et d'ingrédients végétaux reflétant leur terroir. Une nouvelle édition placée sous le signe de la transmission, de la créativité et de la cuisine responsable.

« L'art du végétal : entre céréale ancienne et terroir vivant »

En choisissant ce thème, l'équipe organisatrice et Régis Marcon, parrain de cette édition, ont souhaité mettre en lumière une céréale ancienne reconnue pour ses qualités nutritionnelles : le boulgour de petit épeautre.

Les candidats sont invités à imaginer une assiette gastronomique salée autour de cet ingrédient imposé, accompagné de trois ingrédients libres : un fruit ou un légume, une herbe aromatique et une légumineuse.

Au moins un de ces ingrédients devra être représentatif du terroir régional du candidat.

Les végétaux devront constituer la base et l'identité principale du plat, avec la possibilité d'ajouter une protéine animale secondaire.

Ce thème invite à explorer les saveurs naturelles, à valoriser les produits locaux et à proposer une cuisine engagée, respectueuse de l'environnement.

Envie de participer ?

Vous vous sentez concerné(e) par l'empreinte écologique de la cuisine de demain ?

Vous souhaitez relever un défi créatif et technique ?

Les inscriptions sont ouvertes dès à présent aux apprentis, élèves et étudiants des lycées hôteliers, écoles de cuisine et CFA.

Les dossiers doivent être déposés avant le 21 novembre 2025.

Un concours engagé pour les chefs de demain

Depuis sa première édition en 2021, le concours culinaire annuel de RATIONAL, "Cuisinons pour demain", attire les jeunes talents des écoles hôtelières.

Son ambition : révéler les chefs de demain tout en les invitant à réfléchir à l'impact écologique de leur cuisine.

Chaque année, le concours met en avant le végétal, le savoir-faire et la gourmandise, dans une démarche de transmission et d'innovation durable.

Les candidats doivent s'inscrire en binôme, accompagnés du mentor de leur choix : professeur, chef d'apprentissage ou cuisinier.

Déroulé du concours

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 31 mars 2026 dans les cuisines de RATIONAL à Wittenheim (68).

Le jury dégustation sera présidé par Régis Marcon, parrain de cette édition, dont l'engagement pour la cuisine durable et la transmission fait écho aux valeurs du concours.

Toutes les informations, les modalités d'inscription et le règlement complet du concours sont disponibles sur : www.CuisinonsPourDemain.fr ou en scannant le QR code suivant :



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

3 119 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.