



La 4^{ème} édition du concours culinaire Cuisinons pour demain a tenu ses promesses avec une finale de haut niveau !

La finale du concours Cuisinons pour demain s'est tenue ce mardi 25 mars à Wittenheim, en Alsace. Cinq candidats finalistes, étudiants d'écoles ou lycées hôteliers, accompagnés de leurs mentors, se sont affrontés lors d'une épreuve de cuisine d'1h30, au terme de laquelle ils ont présenté leurs assiettes au prestigieux jury présidé par César Troisgros.

A l'issue d'une compétition très disputée, les membres du jury ont rendu leur verdict. C'est Emilie Bariseel qui remporte cette quatrième édition, avec ses deux recettes autour de la betterave et du pamplemousse.

La complicité culinaire, un jeu créatif

La finale du concours Cuisinons pour demain a été marquée par des rencontres enrichissantes, des émotions intenses, une grande créativité et la découverte de jeunes talents prometteurs. Pour cette édition 2025, les jeunes candidats ont été invités à proposer un travail autour de deux ingrédients, choisis et associés pour créer une complicité et une réciprocité. Ils devaient présenter pour cela deux recettes, l'une salée et l'autre sucrée. Les deux ingrédients principaux étaient choisis librement par les candidats, avec la seule contrainte d'être d'origine végétale et présents dans les deux recettes.

Des candiats engagés dont le talent a été salué par le jury

Les finalistes ont ainsi proposé des recettes très variées, mêlant technicité et créativité. Emilie Bariseel, étudiante en BP art de la cuisine au CFA de l'hôtellerie restauration de Colmar (68), accompagnée de son professeur Jonathan Groshens, remporte la compétition. Son travail autour de la betterave et du pamplemousse, avec une assiette salée intitulée « Rencontre entre le Rhin et la terre » et une assiette sucrée intitulée « Comme une rosée du matin » a séduit le jury par sa technicité et son équilibre, dans le respect du thème imposé et selon une démarche locavore et engagée.

Le deuxième prix revient à Léo Hökfelt, étudiant en Bachelor management et arts culinaires à l'Institut Lyfe à Ecully (69), accompagné de son mentor Christian Née, chef du restaurant Saison, pour son travail autour du butternut et du cédrat, avec une assiette salée intitulée « Douceur de butternut » et son assiette sucrée « Le doub beurre en eau douce ».

Les autres finalistes Bastien Scarbolo (Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch), Chloé Delbecque (CFA Commerces et Services de Blagnac) et Liséa Woloszyn (Lycée Fransis Decroisset de Grasse) terminent 3^e ex-aequo.

Le prix spécial « Coup de cœur des followers », nouveauté de cette édition 2025, est remporté par le binôme Bastien Scarbolo et son professeur Sébastien Deschenes, du Lycée Alexandre Dumas à Illkirch. Le jeune candidat alsacien a su séduire les followers par la précision et la délicatesse du dressage de ses assiettes, parmi plus de 400 votes enregistrés sur le compte Instagram du concours.

Un concours qui valorise la transmission

La transmission est une des valeurs fortes du concours Cuisinons pour demain. Depuis sa première édition en 2021, le concours propose un format de compétition inédit : les candidats, tous étudiants, participent en binôme avec un mentor de leur choix (professeur, maître d'apprentissage ou chef de leur entourage). Le jour de la finale, il leur est imposé de respecter un rôle précis dans le binôme : le jeune étudiant est le chef du binôme, tandis que son mentor prend le rôle de commis. Au moment de la présentation des assiettes au jury, c'est l'étudiant seul qui présente les recettes réalisées et défend sa vision de la cuisine de demain.

Les assiettes ont été notées par un jury d'exception, présidé par César Troisgros (Maison Troisgros*** à Ouches 42), accompagné de Jérôme Jaegle (Restaurant l'Alchémille* à Kayserberg 68), Jean-Michel Carrette (Restaurant Aux Terrasses* à Tournus 71), Jean-Luc Brendel (restaurant La table du gourmet* à Riquewihr 68), ainsi que Frédéric Peltier et Alexandre Georget, binôme vainqueur de la précédente édition du concours.

Un concours jeune, résolument tourné vers l'avenir

Le thème du concours, la cuisine de demain, a été élaboré en partenariat par l'équipe Rational et le chef César Troisgros. L'objectif est d'encourager les futurs chefs à réfléchir à l'avenir de la cuisine tout en adoptant une approche respectueuse de l'environnement.

Ce concours met en lumière la cuisine durable, mais aussi la santé, le bien-être, la tradition et l'innovation. Il incite également les futurs professionnels à s'interroger sur ce que sera la cuisine de demain.

Toute l'équipe de Rational ainsi que l'ensemble du jury félicitent tous les participants de cette finale pour la qualité de leurs réalisations et de leurs présentations !

Instagram : https://www.instagram.com/cuisinons_pour_demain/

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

Youtube [Cuisinons pour demain : le concours culinaire pour les futurs chefs](#)

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.