



71^e ÉDITION
CONCOURS NATIONAL
**LE MEILLEUR APPRENTI
CUISINIER DE FRANCE**

SÉLECTIONS RÉGIONALES DU 14 OCT. AU 24 NOV.

FINALE NATIONALE LE 12 JANV 2026.

**Prouve ton savoir-faire, ta détermination et ta passion
pour l'art culinaire Français !**



CHRISTIAN TÊTEDOIE
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION

1er Prix : 1500€

Stage au Palais de l'Élysée

2ème Prix : 750€

3ème Prix : 400€

Et de nombreux lots offerts
par nos partenaires !



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE



VIRGINIE BASSELOT
MARRAINE DE L'ÉDITION 2025

CONCOURS NATIONAL LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

organisé par l'Association des Maîtres Cuisiniers de France

“De la transmission au rayonnement international de l'art culinaire français, notre engagement, nos valeurs.”



CHRISTIAN TÊTEDOIE,
Président des Maîtres Cuisiniers de France



VIRGINIE BASSELOT
Marraine de l'édition 2025

Depuis sa création en 1955, le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France est bien plus qu'une compétition : il est le reflet de la mission que portent les Maîtres Cuisiniers de France.

Année après année, il incarne trois valeurs fondatrices :

Transmettre le savoir-faire culinaire, pour assurer la continuité de notre patrimoine gastronomique.

Valoriser l'apprentissage et la formation, piliers essentiels pour faire grandir la relève.

Révéler les jeunes talents qui feront la gastronomie française de demain.

Ce concours est une formidable école de vie : les candidats y apprennent à se dépasser, à affronter le regard d'un jury d'excellence et à défendre, avec fierté, la grande cuisine française.

En 2024, plus de 150 apprentis se sont engagés.

LE CONCOURS EN CHIFFRES

71^e édition
en 2025



12 sélections régionales
partout en France



Plus de 150 apprentis
inscrits chaque année



1 lauréat national
couronné en janvier



Un jury prestigieux
composé de Maîtres Cuisiniers de France



*Concours National du
Meilleur Apprenti Cuisinier de France*

LES DATES CLÉS 2025

SÉLECTIONS RÉGIONALES

ÎLE-DE-FRANCE - LUNDI 20 OCTOBRE
MÉDÉRIC - PARIS 75

NORMANDIE - LUNDI 20 OCTOBRE
CFA ICEP FORMATION - CAEN 14

OCCITANIE - MARDI 4 NOVEMBRE
CFA BLAGNAC - BLAGNAC 31

PACA - MERCREDI 5 NOVEMBRE
ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON - AVIGNON 84

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES - LUNDI 17 NOVEMBRE
LYCÉE VALÉRY-GISCARD-D'ESTAING - CHAMALIERES 63

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - LUNDI 17 NOVEMBRE
CMA FORMATION GEVINGEY - GEVINGEY 39

GRAND EST - LUNDI 17 NOVEMBRE
LP MARYSE BASTIÉ - HAYANGE 57

PAYS DE LA LOIRE - LUNDI 17 NOVEMBRE
LYCÉE HÔTELIER HAUTS FOLLIS - LAVAL 53

BRETAGNE - MERCREDI 19 NOVEMBRE
LYCÉE JEANNE-D'ARC SAINT IVY - PONTIVY 56

NOUVELLE-AQUITAINE - LUNDI 24 NOVEMBRE
LYCÉE HÔTELIER CCI DORDOGNE - BOULAZAC ISLE MANOIRE 24

CENTRE-VAL DE LOIRE - DATE À VENIR

HAUTS-DE-FRANCE - DATE À VENIR

FINALE NATIONALE

Lundi 12 janvier 2026

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing - Chamalieres 63

LE THÈME DES SÉLECTIONS 2025

Durée du thème : 4h00



ENTRÉE

**SANDRE POCHÉ - SABLÉ AU THYM - JEUNES POUSSES
D'ÉPINARDS - SAUCE PALOISE**

Recette pour 6 personnes



PLAT

**CANARD DE BARBARIE EN DEUX FAÇONS :
LE SUPRÊME CUIT SUR COFFRE, LES CUISSÉS EN PASTILLA,
DÉCLINAISON DE PANAIS**

Recette pour 6 personnes



DESSERT

**CRÊMÉT, TUILE CROUSTILLANTE ET SUPREMES D'ORANGE
AUX JEUNES POUSSES**

Recette pour 6 personnes

« Maître Cuisinier de France », le titre le plus envié que chaque chef aspire à porter !

Mais n'est pas «Maître Cuisinier de France» qui veut...

La devise : « Maintenir, diffuser l'art culinaire français, encourager à l'apprentissage de la cuisine, aider au développement professionnel. »

Ce titre incarne une exigence de savoir-faire, de transmission et de défense de la gastronomie française. Les membres de l'Association occupent une place de premier plan dans les guides gastronomiques et les concours culinaires. Nombre d'entre eux sont Meilleurs Ouvriers de France ou lauréats de grandes distinctions.

Ensemble, ils emploient près de 10 000 professionnels, siègent dans les jurys des concours nationaux et internationaux (MOF, Bocuse d'Or, Trophée Montagné...), et participent activement à la formation en CAP et Bac Pro dans les lycées hôteliers.

L'Association défend également les produits d'exception, labellisés AOC, AOP, IGP ou Label Rouge.

Engagée depuis toujours dans la transmission, l'Association porte également un concours devenu une référence : **le Concours " Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France"**. **Organisé depuis plus de 70 ans**, il révèle chaque année les jeunes talents de la gastronomie, et incarne l'exigence, la passion et l'avenir du métier.



L'ASSOCIATION DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

Plus connectés que jamais, les Maîtres Cuisiniers de France ont aujourd'hui plus de **30 000 visites** par mois sur leur site internet, plus de **27 000 followers** sur Instagram et Facebook !
[@maitrescuisiniersdefrance](https://www.maitrescuisiniersdefrance.com).

D'un continent à l'autre, les chefs interviennent lors de festivals, prestations, galas de bienfaisance et concours, sans jamais perdre de **leur passion pour la transmission de leur savoir-faire et le rayonnement de l'art culinaire français**.





***Le Guide des Maîtres Cuisiniers de France 2025
est disponible en ligne !***

