



## **Concours**

**“Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2025”**

**"Maintien et diffusion de l’art culinaire français, encouragement à l’apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel."**

*« De la transmission au rayonnement international de l’art culinaire français »*

**La Finale Nationale se tiendra ce 12 janvier 2026.**

**Sous le haut patronage de Monsieur Emmanuel MACRON,**

**Président de la République**

*71ème édition du concours “Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France” Promotion  
Virginie BASSELOT*



Les Sélections Régionales du Concours « Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France » se sont déroulées sur trois mois à travers tout le pays.

Plus de 100 apprentis ont pris part à cette première étape, espérant décrocher leur place en finale. À l'issue de cette sélection, 12 d'entre eux se disputeront le prestigieux titre de Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2025 lors de la finale nationale, qui se tiendra le 12 janvier prochain au Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing à Chamalières.



## EN BREF

Depuis plus de 70 ans,  
les Maîtres Cuisiniers de France s'attachent à préserver,  
transmettre et faire rayonner la grande tradition culinaire française.

Animés par cette passion, ils encouragent l'apprentissage et l'excellence à travers le prestigieux concours Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France, organisé chaque année. Pour cette édition 2025, nous avons l'immense honneur d'accueillir la Cheffe Virginie BASSELOT, cheffe étoilée et MOF (Meilleur ouvrier de France).



**LE THEME**

ENTREE : OEUF POCHE – FLAN DE CHAMPIGNON

COULIS DE CRESSON ET ECLATS DE NOISETTE

PLAT : FILET DE TRUITE CONFIT A L'HUILE D'OLIVE – GREMOLATA

FINE MOUSSELINE DE CHOU FLEUR PARFUME AU JUS DE YUZU

DESSERT : CHOIX GARNIS À LA CREME DE CHOCOLAT, PRALINE DE PISTACHE  
CROQUANT

## **LES FINALISTES**

**AUVERGNE - RHÔNE ALPES : Tom LECLERCQ**

**BOURGOGNE - FRANCHE COMTÉ : Paul ANTOINE**

**BRETAGNE : Gaétane GUEGUEN**

**CENTRE - VAL DE LOIRE : Maé AUDIBERT-BIGOT**

**GRAND-EST : Romeo PARON**

**HAUTS-DE-FRANCE : Gauthier VERWAERDE**

**ÎLE-DE-FRANCE : Leonardo PAVONE**

**NORMANDIE : Auguste LALLEMAND**

**NOUVELLE-AQUITAINE : Méline METOIS**

**OCCITANIE : Eloise ROULLET**

**PAYS DE LA LOIRE : Théo RENAUD**

**PROVENCE - ALPES - CÔTES D'AZUR : Louise ABRAS**

## LES FINALISTES

AUVERGNE - RHÔNE ALPES



Tom LECLERCQ

BOURGOGNE - FRANCHE COMTÉ



Paul ANTOINE

BRETAGNE



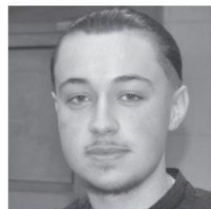
Gaétane GUEGUEN

CENTRE - VAL DE LOIRE



Maé AUDIBERT-BIGOT

GRAND-EST



Romeo PARON

HAUTS-DE-FRANCE



Gauthier VERWAERDE

ÎLE-DE-FRANCE



Leonardo PAVONE

NORMANDIE



Auguste LALLEMAND

NOUVELLE-AQUITAINE



Méline METOIS

OCCITANIE



Eloïse ROULLET

PAYS DE LA LOIRE



Théo RENAUD

PROVENCE - ALPES - CÔTES D'AZUR



Louise ABRAS

### REMISE DES PRIX

La remise des prix se tiendra le lundi 12 janvier 2026.

Cet événement représente une occasion unique pour les jeunes apprentis de participer à un concours professionnel qui enrichit leur expérience, met en lumière leur talent et nourrit leur passion.

Une belle manière de perpétuer les valeurs d'excellence qui définissent l'art de la cuisine.



**À propos de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France :**

Fondée en 1951, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France est l'une des plus prestigieuses associations culinaires au monde.

Elle regroupe les meilleurs chefs français et internationaux, ayant pour mission de promouvoir l'excellence de la cuisine française à travers le respect des traditions culinaires et la transmission du savoir-faire.

L'association œuvre également pour la formation des jeunes chefs, le respect des produits et l'innovation culinaire.

