



Les 6 chefs en compétition pour le Challenge culinaire du Président de la République Française

- lundi 23 juin 2025 -

Le 23 juin, à Ferrandi Paris, 6 chefs âgés de plus de 23 ans, s'affronteront pour décrocher le prestigieux titre du Challenge culinaire du Président de la République Française sous l'oeil et le palais d'un jury d'exception composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France, et présidé par le chef trois étoiles, Arnaud Faye. Ce concours emblématique, de haut niveau, reconnu par la profession, est organisé par les Cuisiniers de la République Française mettant en avant l'excellence et le savoir-faire culinaire français.

Les noms des finalistes de la 7e édition du Challenge Culinaire du Président de la République Française sont :

Richard AGLIATA, chef adjoint au Couvent des Minimes - Manes (04300)

Guillaume GODARD, sous-chef de cuisine au Cercle National des Armées - Paris (75008)

Rémi MARIOLLES, chef de cuisine au Cheval Blanc, Hôtel de l'Abbaye - Ferrières-en-Gâtinais (45210)

Jonathan MARTIN, assistant chef des cuisines au Domaine de Clairefontaine - Chonas-L'Ambellan (38121)

Valentin MOISAN, chef de partie, Restaurant Virtus - Paris (75012)

Josselin PELTIER, 1er chef de partie à l'hôtel de Matignon - Paris (75007)

Les épreuves du concours

Chaque candidat disposera de 4 heures et 30 minutes pour réaliser deux recettes originales sur les thèmes imposés, ainsi qu'un amuse bouche.

Plat Principal : "L'Épaule d'Agneau Farcie Terre et Mer"

L'épaule d'agneau sera préparée en une pièce, avec une farce Terre et Mer pour huit personnes. Elle sera accompagnée d'un jus ou d'une sauce à base de poivron, servie à part. Le plat sera composé de trois garnitures au total, dont :

- Deux garnitures disposées sur le plat comprenant huit pièces individuelles à base de blettes et huit pièces individuelles sous forme de cromesquis de riz façon paella,
- La garniture principale servie à part : une « royale de légumes en deux saveurs », présentée sous la forme d'un savarin de 19 cm de diamètre, garnie au centre de légumes similaires.
- Le plat sera servi avec un vin français soigneusement sélectionné. Un explicatif accompagnant ce vin sera fourni et sa dégustation sera réalisée selon les consignes du candidat, puis notée par des sommeliers professionnels.

Dessert : "Blanc mangé au cœur fruité" accompagné d'une infusion florale

Une création qui devra allier finesse et originalité (pour 8 convives)

Quinze jours avant la date de la finale, un amuse-bouche "surprise" sera annoncé aux candidats.

Un jury de 25 Meilleurs Ouvriers de France

Ce jury d'exception, entièrement constitué de Meilleurs Ouvriers de France, sera présidé par le chef trois étoiles, Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France (Cuisine) 2019.



Jury Technique "Cuisine"

Guy Krenzer, MOF (Cuisine) 1996 (Charcutier-Traiteur) 1988, Christophe Raoux, MOF (Cuisine) 2015, Frédéric Simonin, MOF (Cuisine) 2019, Christophe Haton, MOF (Cuisine) 2011, David Alessandria MOF (Cuisine) 2023, Jean-François Girardin MOF (Cuisine) 1993, Président de la société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Jury Dégustation "Amuse-bouche"

Sonia Bichet, MOF (Poissonnier-écailler) 2023, Sophie Fernandez, MOF (Poissonnier-écailler) 2015, Eulalie Rus, MOF (Poissonnier-écailler) 2023

Jury Dégustation "Plat"

Stéphane Collet, MOF (Cuisine) 2019, Florent Boivin, MOF (Cuisine) 2011, Michel Roth, MOF (Cuisine) 1991, Eric Robert, MOF (Cuisine) 2000, Joseph Viola, MOF (Cuisine) 2004, Guillaume Royer, MOF (Cuisine) 2015

Jury Dégustation "Dessert"

Nicolas Bernardé, MOF (Pâtissier) 2004, Yann Brys, MOF (Pâtissier) 2011, Philippe Girardon, MOF (Cuisine) 1997, Philippe Urraca, MOF (Pâtissier) 1993, Jonathan Mougel, MOF (Pâtissier) 2019, Pascal Grière, MOF (Cuisine) 2004

Jury Dégustation "Accords mets & vins"

Chantal Wittman, MOF (Maître d'Hôtel du service et des arts de la table) 2011, Fabrice Sommier, MOF (Sommelier) 2007, Denis Verneau, MOF (Sommelier) 2015



Les dotations

Le lauréat recevra en récompense le vase de Sèvres offert par le Président de la République, accompagné d'un chèque de 10 000 € du partenaire historique les Halles Metro ainsi que de nombreux lots.



Camille Brouillard, lauréate du 6e Challenge Culinaire du Président de la République au côté du chef Georges Blanc, Président de la dernière édition du concours

L'Association des Cuisiniers de la République Française

Fondée en 2011 par Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, l'Association des Cuisiniers de la République Française est co-présidée depuis deux ans par Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Romain Besson, chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon.

Sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association regroupe plus de 350 chefs, cuisiniers et pâtisseries œuvrant dans les palais d'État, les ministères, les ambassades, ainsi que dans les administrations et établissements publics en France et à l'international. Sa mission est de promouvoir la gastronomie française à travers le monde avec notamment l'organisation de concours culinaires prestigieux comme le Trophée Marcel Le Servot et le Challenge Culinaire du Président de la République Française.



Romain Besson - Guillaume Gomez - Thierry Charrier (Crédit photo : Stéphane Laure)

<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr>

