



Les Cuisiniers de la République Française ouvrent les inscriptions pour la 8^e édition du Trophée Marcel Le Servot

L'Association des Cuisiniers de la République Française ouvre officiellement les candidatures pour la 8^e édition du Trophée Marcel Le Servot, programmée le lundi 30 mars 2026 à Ferrandi Paris.

Organisé tous les deux ans, le concours témoigne de l'engagement de l'association en faveur de la formation, de la transmission et de la valorisation des jeunes talents culinaires.

Reconnu pour son niveau d'exigence, le Trophée met en avant le sérieux, la maîtrise technique et le potentiel des élèves issus des lycées hôteliers.

Placée sous la présidence du Meilleur Ouvrier de France, Gabriel Biscay, cette édition invitera de jeunes cuisiniers à travailler autour de deux thèmes emblématiques, conçus pour évaluer leur compréhension du produit, leur maîtrise des fondamentaux et leur capacité à proposer une cuisine personnelle, précise et créative.

Un concours national pour valoriser les jeunes cuisiniers en formation

L'appel à candidatures s'adresse aux élèves de niveau BAC PRO ou BTS cuisine, âgés de 21 ans maximum et inscrits dans un établissement de France métropolitaine. Pensé comme un véritable tremplin vers la vie professionnelle, le concours offre aux candidats l'opportunité de se mesurer à des épreuves exigeantes et de présenter leur travail devant un jury composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France – cuisiniers, pâtissiers, sommeliers, bouchers-charcutiers et autres métiers de bouche.

Deux thèmes imposés pour cette 8^e édition

Les candidats devront concevoir deux réalisations pour huit personnes, en 4h30.

Le plat mettra à l'honneur la « **Longe de porc farcie en croûte dorée** », accompagnée d'une sauce diable servie en saucière et complétée par deux garnitures obligatoires : huit pommes de terre fondantes garnies maraîchères, disposées sur le plat et une tatin d'endives en une seule pièce servie à part.

Pour le dessert, ils devront proposer une interprétation personnelle du « **Soufflé chaud au chocolat façon forêt noire** », un exercice délicat qui demande précision, équilibre aromatique et maîtrise des cuissons minute.



Certaines matières sont interdites : truffe, caviar, foie gras, feuille d'or et fonds de sauce. Le coût total des matières premières ne doit pas dépasser 200 € pour l'ensemble des deux recettes (soit 25 € par personne).

Ces thèmes exigeants, tout en laissant place à l'expression individuelle, permettront d'apprécier la capacité des jeunes cuisiniers à associer rigueur, créativité et maîtrise des classiques.

Récompenses

Le lauréat remportera 1.500 € pour son établissement offert par Metro France, le Trophée Marcel Le Servot, ainsi qu'un stage prestigieux d'une semaine dans une cuisine de l'État, en plus de nombreux autres lots offerts par les partenaires du concours.



Inscriptions

Le dossier de candidature et le règlement sont disponibles sur le site internet des Cuisiniers de la République Française : les-cuisiniers-de-la-republique.fr ou sur simple demande par mail : cuisiniers.rf@gmail.com.

La date limite du dépôt des candidature est fixée au samedi 7 février 2026.

Dossier de candidature à retourner par courrier à :

Les Cuisiniers de la République Française
À l'attention du chef, Monsieur Romain Besson
57 rue de Varenne - 75007 Paris

L'Association des Cuisiniers de la République Française

Fondée en 2011 à l'initiative de Guillaume Gomez, aujourd'hui Président d'honneur, l'Association des Cuisiniers de la République Française est coprésidée depuis janvier 2023 par les chefs Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon, et Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

Placée sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association rassemble plus de 350 chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtisseries exerçant dans les cuisines de l'État, en France et à l'étranger. Sa mission : promouvoir la gastronomie française et transmettre ses savoir-faire.

Elle organise deux concours majeurs : le Trophée Marcel Le Servot et le Challenge Culinaire du Président de la République, qui alternent chaque année afin de repérer et d'accompagner les talents de demain.

<http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr>
http://www.instagram.com/cuisiniers_rf/
<https://www.facebook.com/les.cuisiniers.de.la.republique.francaise>



Romain Besson - Guillaume Gomez - Thierry Charrier



Les candidats du Trophée Marcel le Servot 2024 aux côtés des co-présidents Romain Besson et Thierry Charrier



Ethan Chavet, Lycée Hôtelier Sainte Thérèse (La Guerche de Bretagne) Lauréat de la 7e édition du Trophée Marcel le Servot

