

Les inscriptions au 21^e Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires sont ouvertes !

Pour son édition 2025, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires invite les Chefs de demain à associer Foie Gras, Magret et Confit dans une conjugaison gourmande et festive sur le thème :

« Foie Gras, Magret, Confit :
le trio star des planches bistro-nomiques ! »

Ce concours culinaire est ouvert aux jeunes talents de la cuisine de **16 à 24 ans**, élèves ou apprentis cuisiniers.

Cette année, le Cercle des Amoureux du Foie Gras, à l'initiative du concours, a souhaité honorer un concept inspiré de l'apéritif à la française : la **planche bistro-nomique**. Tendance en plein essor, ce plateau gourmand séduit de plus en plus les fins gourmets désireux de passer un moment convivial et généreux autour de mets d'exception.

Pour recevoir leur dossier de participation, les candidats doivent s'inscrire **avant le 3 juin 2025** minuit auprès de l'agence ADOCOM-RP. Ils auront **ensuite jusqu'au 11 septembre 2025** pour envoyer leur dossier recette. Le règlement du concours ainsi que la fiche d'inscription sont disponibles sur le site fandefoiegras.fr, sur demande auprès d'anais@adocom.fr, ou encore par simple appel téléphonique au 01 48 05 19 00.

6 candidats seront sélectionnés sur dossier pour venir réaliser leur recette à Paris, et tenter de remporter **jusqu'à 2 200 €** pour le 1^{er} Prix, 2^e Prix : 1 700 €, 3^e Prix : 1 600 € ; 4, 5 et 6^e Prix : 1 500 €.



21^e ÉDITION

CHALLENGE *foie gras* 2025

DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES

**Créez une recette
sur le thème :**

**Foie Gras, Magret, Confit :
le trio star des planches
bistro-nomiques !**

**et gagnez
jusqu'à 2 200 € !**

Conception graphique : ADOCOM-RP / Rédaction : NICOM INTERNATIONAL / Photographie : R. ASSET

INSCRIPTION ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr
Règlement du Concours sur fandefoiegras.fr

    

L'affiche du concours qui est adressée aux écoles
de cuisines françaises



Louis Foucault-Plaçais : 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras 2024

À 19 ans, Louis Foucault-Plaçais, originaire de la Sarthe (72), a remporté le 1^{er} Prix de la 20^e édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires. Tout juste diplômé d'un BTS Hôtellerie-Restauration, le jeune Chef a réalisé sa recette gagnante sur le thème : « Avec le duo Foie Gras - Magret, créez votre plat signature ! »

Il a ébloui le jury du Challenge avec sa création, combinant des ingrédients de saison dans une recette originale, inspirée d'une célèbre pâtisserie traditionnelle du Loiret : **“Pithiviers Automnal, Magret de canard, Foie Gras et cèpes”**.



Le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires : les meilleurs apprentis à l'épreuve

Créé en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires est destiné à découvrir les nouveaux talents de la cuisine. Il permet aux futurs chefs de se familiariser avec l'étendue des possibilités culinaires offertes par le Foie Gras, le Magret et le Confit.

Tous les ans, il remporte un vif succès dans toutes les régions de France. Le Foie Gras est, en effet, une grande source d'inspiration pour tous les jeunes talents de la création culinaire âgés de 16 à 24 ans. Ils ont en effet l'opportunité d'imaginer de nouvelles recettes à base de Foie Gras, de Magret et de Confit, à l'occasion de ce grand concours organisé par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).

Coordination par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, ex-chef du Ritz-Paris.



Les inscriptions au Challenge Foie Gras 2025 des Jeunes Créateurs Culinaires sont ouvertes !



Suivez le Foie Gras sur les réseaux sociaux !

lefoiegras.fr fandefoiegras.fr 

@BlogFoieGras @FandeFoieGras 

@FoieGrasFrancais  @foiegrasfrancais 

@FandeFoieGras  leblogdufoiegras  CIFOG 