
COMMUNIQUE DE PRESSE

Nantes, le 13 avril 2026

Journée des chefs #2 : un événement régional pour rassembler et mettre à l'honneur les responsables de restauration des lycées publics



100 chefs de restauration de lycées étaient rassemblés aujourd'hui à Nantes, à l'invitation de la Région des Pays de la Loire, pour la deuxième édition de la « Journée des chefs ». Au programme, une journée de rencontre inspirante avec Samuel Albert, chef renommé, et de découverte des filières alimentaires ligériennes, avec la présence de producteurs locaux. L'événement permet aussi de favoriser les échanges entre pairs et de stimuler l'innovation culinaire. Une émulation renforcée par un challenge inédit entre trois équipes de restauration de lycées, qui a mis en lumière les talents des chefs régionaux, à l'occasion de la préparation de plats pendant 2 heures.

Une battle de chefs pour révéler les talents

Le matin, trois binômes de professionnels se sont affrontés dans un défi culinaire : réaliser un plat principal à partir de produits locaux et de saison imposés*, avec un budget matière de 3€ par personne, démontrant ainsi que qualité et maîtrise des coûts peuvent parfaitement cohabiter.

- Benoît Bobinet, responsable de restauration, avec 26 ans de métier dont 4 ans pour la Région, et Gaëtane Boutelier, adjointe au responsable, 30 ans de métier dont 4 ans pour la Région, représentaient le lycée Rosa Parks (La Roche-sur-Yon).
- Amélie Denis, responsable de restauration depuis février 2026, 17 ans de métier, et Estebann Bernard, cuisinier, 10 ans de métier dont 1 an à la Région, concouraient pour le lycée Henri Bergson (Angers) :
- Damien Méa, 51 ans, responsable de restauration avec 35 ans de métier dont 8 ans à la Région, et Agathe Hurel, 37 ans, adjointe avec 12 ans de métier dont 3 ans à la Région, participaient au nom du lycée Gabriel Guist'Hau (Nantes).

* *Filet mignon de porc fermier de Sarthe, champignons d'Anjou, mâche nantaise, sel de Guérande, mojettes de Vendée et tomme du Pays de Retz.*

Un jury régional présidé par Samuel Albert

L'épreuve a été évaluée par un jury composé de Samuel Albert, président de jury, chef des Petits Prés et de la Brasserie du Ralliement à Angers et gagnant de Top Chef 2015, Gilles Ligot, conseiller régional, Frédéric Lalande, directeur de Cosme Charcuterie, fournisseur de cantines de lycée, Sonia Lucas, cheffe du lycée Gaston Lesnard (53), et Christophe Mottier, chef du lycée Léonard de Vinci (53).

C'est l'équipe du lycée Rosa Parks qui a remporté la compétition avec son plat « *Filet mignon forestier twist d'orange et son pancake vendéen* ». Le binôme a fait gagner à son lycée un tamis automatique pour une valeur de 2800 €, destiné à réaliser des jus de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, ou des soupes. L'équipe du lycée Bergson s'est classée 2^e et a gagné une centrifugeuse (1350 €) et la brigade du lycée Guist'Hau, classée 3^e, remporte un batteur mélangeur (1090 €). Ces équipements professionnels rejoindront les cuisines des lycées pour accompagner le travail des brigades.

Un plat de cantine revisité par un chef renommé

Samuel Albert, parrain de l'opération « Ici, on cuisine ! », a revisité un menu de restauration scolaire, devant la centaine de chefs présents et accompagné de plusieurs d'entre eux : le cordon bleu. Pendant ce temps d'échanges, il a partagé son expertise et ses techniques tout en faisant la démonstration qu'un menu de cantine équilibré peut être gourmand, sans pour autant faire augmenter le coût de production.

Créer l'émulation et valoriser l'excellence

La Journée des chefs répond à une volonté forte de la Région : créer une véritable émulation entre les professionnels de la restauration collective et souligner leurs talents souvent méconnus. « Nos chefs de restauration possèdent des compétences remarquables qu'il convient de mettre en lumière. Cette battle culinaire est un moyen innovant de valoriser leurs savoir-faire et de créer une dynamique d'excellence dans nos 116 lycées publics », souligne André Martin, vice-président de la Région en charge de la jeunesse et des lycées.

Favoriser l'approvisionnement local

Renforcer le lien avec les filières agricoles et agroalimentaires est un axe fort de la politique régionale. La journée proposait aussi aux chefs un temps de rencontre avec des producteurs locaux présents et de dégustation de produits ligériens, ainsi qu'une table ronde « Rapprocher nos chefs et nos filières ».

Deux nouveaux Pactes filières « Ici, on cuisine ! » ont été signés avec Les Côteaux Nantais et P'tit Potager, dans le cadre des actions menées par la Région en faveur d'une alimentation de proximité.

Des enjeux majeurs pour 9,3 millions de repas annuels

Avec ses 116 lycées publics servant 9,3 millions de repas par an, la Région des Pays de la Loire gère le plus grand service de restauration collective de la région. Cette Journée des chefs #2 s'inscrit pleinement dans le programme « Ici, on cuisine ! » qui vise à faire de la restauration scolaire un véritable levier d'éducation au goût et de soutien à l'approvisionnement régional. Pour répondre à cet enjeu de santé publique, la Région s'appuie sur l'expertise de femmes et d'hommes, chefs de restauration passionnés par leur métier, et sur un patrimoine riche en producteurs locaux.