

LES INSCRIPTIONS AU 22^E CHALLENGE FOIE GRAS *des Jeunes Créateurs Culinaires sont ouvertes !*

Pour son édition 2026, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires invite les Chefs de demain à proposer une recette mettant en vedette le Foie Gras dans une conjugaison gourmande et festive sur le thème :

« Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons ! »

Cette année, le jeune cuisinier candidat présentera une recette de Foie Gras pour la saison de son choix : soit le printemps, soit l'été ou encore l'automne ou l'hiver !

Ce concours culinaire est ouvert aux jeunes talents de la cuisine de **16 à 25 ans**, élèves ou apprentis cuisiniers.

Facile : pour recevoir leur dossier de participation, les candidats s'inscrivent **avant le 18 juin 2026** minuit auprès de l'agence ADOCOM-RP. Ils auront **ensuite jusqu'au 7 septembre 2026** pour envoyer leur dossier avec leur recette.

Le règlement du concours ainsi que la fiche d'inscription sont disponibles sur le site fandefoiegras.fr et sur demande auprès de 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 1 700 €** pour le 1^{er} Prix.

2^e Prix : 1 200 €, 3^e Prix : 1 000 € ; 4, 5 et 6^e Prix : 1 000 €.



22^E ÉDITION
CHALLENGE
foie Gras
2026
DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES
sur le thème :
Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons !
Choisissez une saison
et créez votre recette !
Gagnez jusqu'à 1700 € !
Conception graphique : ADOCOM-RP - Paris / Photographies : Ph. ASSET / MagaliLecout
INSCRIPTION ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr
Règlement du Concours sur fandefoiegras.fr
 

Maxence Carreau : 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras 2025

À 21 ans, Maxence Carreau, originaire de la Nièvre (58), a remporté le 1^{er} Prix de la 21^e édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires. Fraîchement diplômé d'un BTS Management en Hôtellerie-Restauration, le jeune Chef a effectué son alternance au Chambard, le restaurant d'Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France.

Pour la finale, il a réalisé sa recette gagnante sur le thème : « Foie Gras, Magret, Confit : le trio star des planches bistro nomiques ! ». Il a ébloui le jury du Challenge avec sa création, combinant des ingrédients de saison dans une recette originale !



Le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires depuis 2005

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.

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 25 ans. Ils ont 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 CIFO (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).

Coordination par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, ex-chef du Ritz-Paris. Pour l'édition 2025, les candidats ont eu la chance d'être supervisés par Patrick Druart, Président des Toques Françaises.



Le Cercle des Amoureux du Foie Gras



SUIVEZ LE FOIE GRAS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

www

lefoiegras.fr
fandefoiegras.fr
lemagret.fr



@FandeFoieGras



@FoieGrasFrancais



@foiegrasfrancais



@LeFoieGrasFrance



@fanfoiegrasmagret



@BlogFoieGras
@FandeFoieGras
@FiliereFoieGras



Interprofession CIFO

