



« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »

LANCEMENT OFFICIEL
DU
68^{ème} CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE
Promotion **Georges BLANC**

La 68^{ème} édition du **Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2022** est lancé !

Depuis près de 70 ans, Les Maîtres Cuisiniers de France ont à cœur de maintenir, transmettre et développer la tradition de la grande cuisine française en encourageant l'apprentissage et notamment en organisant chaque année le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France.

C'est **Georges BLANC**, Chef triplement étoilé du restaurant Georges Blanc à VONNAS (01) et Maître Cuisinier de France qui nous fait l'honneur de parrainer l'édition 2022.

Les apprentis de toute la France pourront se défier lors des 12 finales régionales qui se dérouleront en octobre et novembre 2022.

Les inscriptions sont ouvertes sur notre site internet rubrique « Concours MAF »

Dans chaque régions, les candidats auront 4h30 pour réaliser le thème imposé.
Au menu :

- Tartelette végétale en libre interprétation.
- Carré de cochon de Bigorre poêlé, pommes château, royal de cresson et jus corsé
- Ananas victoria à l'oriental.

Le thème de la finale National sera quant à lui imaginé par Georges BLANC, lui-même.

La finale Nationale se déroulera le **lundi 5 décembre au CFA de la Gastronomie de Lyon**, elle réunira les 12 finalistes des régions.

Christian TETÊDOIE
Président