



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

LANCEMENT OFFICIEL DU 69^{ème} CONCOURS
« LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE »
Promotion **Christophe HAY**

La 69^{ème} édition du concours **Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2023** est lancée !

C'est **Christophe HAY**, Chef doublement étoilé du restaurant « Fleur de Loire » (41), possédant l'étoile verte du guide Michelin et Maître Cuisinier de France qui nous fait l'honneur de parrainer l'édition 2023.

Les apprentis de toute la France pourront s'affronter lors des 12 finales régionales qui se dérouleront entre octobre et décembre 2023.

Les inscriptions sont ouvertes sur notre site internet rubrique « Concours MAF » puis « Être candidat ».

Dans chaque région, les candidats auront 4h30 pour réaliser le thème imposé.

Au menu :

- Œuf de Poule et macédoine de racines d'Antan en fine gelée tremblante
- Rougets en écailles de pommes de terre, petite ratatouille, coulis de poisson et foie gras
- Savarin individuelle « pomme zéro déchet »

La finale Nationale se déroulera le **lundi 15 janvier au CFA de la Gastronomie près de Lyon**, elle réunira les 12 finalistes des régions.

Le thème de la finale National sera élaboré par Christophe HAY, lui-même.

Les inscriptions seront closes le 15 septembre 2023.

L'association des Maîtres Cuisiniers de France est née en 1951. Elle regroupe aujourd'hui 548 membres. Elle œuvre pour soutenir et promouvoir l'art culinaire français, en France et à l'international. Une double mission incarnée par les Chefs adhérents, à la fois ambassadeurs dans leurs établissements de cette recherche permanente de l'excellence et relais de ce patrimoine vivant auprès des apprentis. Les Chefs encourage l'apprentissage auprès des jeunes en leur permettant de développer leur savoir-faire et de leur construire un avenir dans cet art qu'est la gastronomie.

Christian TÊTEDOIE
Président