



Nominations dans l'Ordre National du Mérite Agricole Quatre membres des Cuisiniers de la République Française à l'honneur !

L'association des Cuisiniers de la République Française adresse ses chaleureuses félicitations aux récipiendaires des nominations dans l'Ordre National du Mérite Agricole, décernées par Madame Annie Gevevard, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Ces distinctions soulignent l'engagement exemplaire au quotidien de quatre des membres des Cuisiniers de la République Française, dans la valorisation, la défense et le rayonnement de notre gastronomie française.

Sont promus dans l'ordre du Mérite agricole :

**Au grade de commandeur : Guillaume GOMEZ - Ambassadeur de la gastronomie française,
Président d'honneur et fondateur des Cuisiniers de la République Française**

Au grade de Chevalier :

**Romain BESSERON, Chef des cuisines du Premier Ministre et de l'Hôtel de Matignon
Co-Président des Cuisiniers de la République Française**

**Antoine CARIBAU, cuisinier au Ministère des Armées
Secrétaire général des Cuisiniers de la République Française**

Marie-Jo GERMON, membre des Cuisiniers de la République Française



Les Cuisiniers de la République Française

Fondée en 2011 par Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et Président d'honneur, l'Association des Cuisiniers de la République Française est co-présidée depuis deux ans par Thierry Charrier, chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Romain Besseron, chef des cuisines de l'Hôtel de Matignon.

Sous le haut patronage du Président de la République, du Ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, l'association regroupe plus de 350 chefs, cuisiniers et pâtissiers œuvrant dans les palais d'État, les ministères, les ambassades, ainsi que dans les administrations et établissements publics en France et à l'international. Sa mission consiste à promouvoir la gastronomie française à travers le monde avec notamment l'organisation de concours culinaires prestigieux.

L'association organise alternativement deux concours de cuisine, le Trophée Marcel Le Servot, destiné aux jeunes étudiants de moins de 23 ans et le Challenge Culinaire de la République Française. Ce concours emblématique, de haut niveau et reconnu par la profession, est ouvert à tous les chefs et cheffes professionnels âgés de 23 ans et plus, issus de la restauration commerciale, collective et administrative, désireux de mettre en avant leur talent et leur créativité.