INFO PRESSE

Le Cercle des Amoureux du Foie Gras

Palmarès de la 22e édition du Challenge Foie Gras :
Les jeunes créateurs culinaires ont présenté leur plat sur le thème : Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons !



Depuis sa première édition en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires découvre de nouveaux talents de la cuisine, inspirés par le Foie Gras, le Magret et le Confit.

Pour sa 22e édition, le concours annuel a invité les futurs professionnels à réinventer le Foie Gras, sur le thème :

« Le Foie-Gras aux saveurs des 4 saisons ! »

6 finalistes ont été sélectionnés parmi des dossiers reçus de toute la France. Leurs créations ont été examinées par un prestigieux Jury présidé par le Chef MOF Guy Legay et coordonné par Nicolas Brenelière, Chef et Président Eurotoques Jeunes, afin de veiller au respect des critères de ce concours : *présentation, goût, accord des saveurs, etc.* Une attention particulière a également été portée à l'attitude des candidats en cuisine : *respect du temps imparti et des règles d'hygiène, gaspillage, comportement dans une future brigade, etc.* Le 3 novembre s'est déroulé une finale exceptionnelle : les 6 candidats ont mesuré leurs talents dans les cuisines de l'École Ferrandi à Paris.

À découvrir aussi dans ce dossier :

Les habitudes de consommation du Foie Gras en toutes saisons, lors d'occasions festives avec toutefois un pic de consommation pour les fêtes de fin d'année, de la Saint-Nicolas à la Chandeleur et même à la Saint-Valentin.



Guy Legay (à gauche) et Nicolas Brenelière (à droite)

Le Palmarès du Challenge Foie Gras 2026 :



Le 1er PRIX du Challenge Foie Gras 2026 a été attribué à MATHIS GOFFARD, un jeune chef plein de talent âgé de 17 ans seulement et originaire des Ardennes (08). Actuellement en Bac Pro cuisine, il étudie au Lycée de Bazeilles.

Sa recette d'Hiver :
« Eclat d'hiver : Foie Gras en millefeuille, carotte, passion, orange sanguine & betterave au cassis »





Le 2e PRIX a été attribué à MAXENCE CARREAU, un jeune chef âgé de 22 ans et originaire de la Bourgogne Franche-Comté, plus précisément dans la Nièvre (58). Diplômé d'un BTS Management en Hôtellerie-Restauration à Auxerre, il a fait ses armes au restaurant gastronomique Le Chambard, avec le célèbre Olivier Nasti, dans le Haut-Rhin (68). Aujourd'hui, il travaille au restaurant 2 étoiles Michelin du Domaine Aribert, à Vizille, en Isère (38).

Sa recette d'Automne :
« Pithiviers de canard et Foie Gras, déclinaison de courge et jus de canard »





LILY BOIRE, âgée de 22 ans, a reçu le 3E PRIX du Challenge Foie Gras. Résidente de l'Allier (03), en Auvergne, elle travaille à l'Institut de Formation de l'Allier, où son père et sa mère enseignent la cuisine. Passionnée de cuisine, si elle n'est pas en train de réaliser des reportages pour le pôle communication de l'école, elle aide son frère dans son activité de traiteur.

Sa recette d'Hiver :

« Foie Gras cuit à la cendre de sarments de vigne et feuille de figuier-saveur d'hiver »



LOLA MOMCILOVIC, âgée de 21 ans, remporte le 4E PRIX EX-AEQUO avec deux autres candidats. Tout droit venue de l'Allier (03), en Auvergne, cette jeune cheffe suit un certificat de spécialisation en pâtisserie de boutique à l'Institut de Formation de l'Allier. Elle est en apprentissage à La Petite Auberge, à Moulins.

Sa recette d'Automne :

« Foie Gras flambé au whisky d'hérisson, la symphonie d'automne de velours de champignons et potimarron, notes de pain d'épices et déclinaison de figues»







HUGO GAFFET, l'un des plus jeunes participants de cette édition, âgé de 16 ans seulement, est arrivé **4e EX-AEQUO** avec deux autres candidats ! Originaire du Gard (30), il suit aujourd'hui une deuxième année de CAP Hôtellerie-Restauration, au Lycée Martie Rivier, à Bourg-Saint-Andéol, en Ardèche (07). Il a notamment réalisé un stage dans le restaurant bistronomique de La Ferme de Grignan, dans la Drôme (26).

Sa recette d'**Eté** :

« Gelée de pastèques et concombre, colonnes de courgettes à la mousse de Foie Gras et Magret de Canard séché, Foie Gras caramélisé, crackers graine de courge et sésame »



MILHANE SAGHIRY, 16 ans et benjamin de ce concours, remporte le **4E EX-AEQUO** avec deux autres candidats. Originaire du Territoire de Belfort (90), Milhane est en deuxième année de CAP Cuisine au CFA de Belfort. En parallèle de sa formation, il travaille en alternance au Domaine de Rouffach, dans le Haut-Rhin (68), un établissement qui réunit une brasserie et un restaurant gastronomique.



Sa recette de **Printemps** :

« Le Foie Gras en hommage à… »



Très prochainement, ces 6 finalistes et leurs recettes seront à l'honneur dans des dossiers de presse personnels qui seront remis à la presse de leur région : un véritable tremplin pour leurs futures carrières et sur lefoiegras.fr

UN JURY D'EXPERTS POUR CETTE 22E EDITION

Ce Jury était composé de : ***Camille SÁNCHEZ**, journaliste culinaire,* **Jean-Charles SCHAMBERGER,** *Rédacteur en chef de ZEPROS,* **Mirabelle BELLOIR,** *Rédactrice en chef de Neo Restauration,* **Perrine ATTARD,** chargée de communication du *CIFOG*, **Armand HASANPAPAJ,** *Cuisinier, Influenceur, Chef du restaurant Tima à Bastia et Finaliste du Challenge Foie Gras 2018*, **Guy LEGAY,** *Président du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz et*
Nicole RENAUD, *Journaliste et écrivain culinaire.*



LE FOIE GRAS EN TOUTES SAISONS…

Plus de 9 Français sur 10 (91%) déclarent consommer du Foie Gras[1] et ils le prouvent dès qu'ils le peuvent ! Ils sont d'ailleurs de plus en plus (+2 points par rapport à 2024). La présence de ce mets emblématique sur les tables festives est ainsi extrêmement importante à leurs yeux, à tel point, que 73% d'entre eux le trouvent incontournable.

Cependant, ils sont également plus d'1 sur 3 (35 %) à en savourer à tout moment de l'année. Ce mets d'exception est profondément ancré dans la tradition culinaire du pays : 87 % de la population s'accorde même à dire qu'il est important de la transmettre aux jeunes générations ! Le Foie Gras est aussi très attendu en restauration : 89 % des Français estiment que les chefs doivent en proposer à l'occasion des fêtes de fin d'année. C'est pourquoi, des élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s de toute la France, âgés de 16 à 25 ans, ont répondu à l'appel, en imaginant un plat de saison, mettant à l'honneur ce produit d'exception.

1 Source : Enquête CIFOG / Institut CSA menée du 25 novembre au 2 décembre 2025 auprès d'un échantillon de 1011 Français âgés de 18 ans et plus.



DEVANT LE PAVILLON ÉLYSEE, A PARIS, L'APOTHEOSE DE CE CHALLENGE

EN SAVOIR PLUS

LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CREATEURS CULINAIRES :

LES MEILLEURS APPRENTIS A L'EPREUVE

Créé en 2005, ce concours 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, le Magret et le Confit**. Tous les ans, il remporte un vif succès dans toutes les régions de France.
Ces mets incontournables de la gastronomie française sont, en effet, une grande source d'inspiration pour ces jeunes talents âgés de 16 à 25 ans. Chaque année, 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 CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).