



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le palmarès du Trophée Œufs de France 2025 : 6 jeunes talents *pimentent* l'omelette en star de nos terroirs !

Cette année, pour la 8^e édition du Trophée Œufs de France organisée par le CNPO (Interprofession des œufs), une cinquantaine d'élèves, apprentis cuisiniers et candidats libres entre 16 et 25 ans ont exprimé leur talent en réalisant des recettes créatives sur le thème :

« **L'omelette, star de nos terroirs !** »

L'objectif ? Imaginer une omelette traditionnelle ou tendance en associant les Œufs de France à des produits emblématiques des régions françaises. La présentation ainsi que les accompagnements avaient été laissés à la libre interprétation des candidats, seul impératif : mettre en valeur l'œuf !

Le thème a largement inspiré les cuisiniers de demain ! L'omelette est en effet un grand classique de la cuisine du quotidien : les Français la placent en 2^e place de leurs façons favorites de consommer des œufs¹.

L'œuf, source inépuisable de créativité culinaire a donc été décliné de mille et une façons par ces candidats talentueux dont six avaient été sélectionnés par le Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay, notamment ex-Ritz Paris pour participer à la finale, organisée au sein de la prestigieuse École Ferrandi-Paris.

Les 6 finalistes, 2 filles, 4 garçons, ont réalisé leurs recettes devant un jury d'experts composé de chefs, journalistes et membres du CNPO, qui ont dû les départager sur des critères comme : le respect du thème, les accords de saveurs, la présentation, mais aussi leur attitude en cuisine et une attention particulière a été apportée au gaspillage. Le Trophée Œufs de France, organisé tous les deux ans, constitue un véritable tremplin pour les espoirs de la cuisine !

Voici page suivante le palmarès de cette 8^e édition :

JEUNES CUISINIER(E)S,
participez au
TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE
2025

Gagnez
jusqu'à
2000 €

Sur le thème
L'OMELETTE,
Star de nos terroirs !

INSCRIVEZ-VOUS !
Jusqu'au 15 décembre 2024

ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anis@adocom.fr
Règlement du concours et infos sur lesœufs.fr
*suggestions dans le règlement



Les 6 finalistes du Trophée Œufs de France 2025
accompagnés du chef MOF Guy Legay

¹ Source : enquête CNPO / CSA 2023

1^{er} Prix : Félix Gilbert, 17 ans, originaire de Coaraze, près de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques (64). Il est actuellement en terminale STHR au Lycée Hôtelier de Biarritz (64).

Il a conquis le jury avec sa recette :

« Omelette torsadée Béarnaise, comme une poule au pot revisitée »

Omelette en deux façons, poulet, légumes pochés et siphon façon poule au pot



2^e Prix : Nathan Barbier, 21 ans, originaire de Nancy en Lorraine (54). Il est diplômé d'un bac pro cuisine et travaille désormais dans le restaurant bistronomique La Souris Verte à Nancy (54).

Sa recette :

« Une Omelette Lorraine dans le Grand-Est »

Tomme de Nancy et lard lorrain en différentes textures : Omelette et coulis mirabelle, sablé surmonté de billes et mousseline de céleri, coquille d'œuf en saucière – espuma pommes de terre.



3^e Prix : Lily Boire, 20 ans, originaire de Buxières-les-Mines dans l'Allier (03). Passionnée de cuisine, elle a choisi de participer au concours en candidat libre. En parallèle, la jeune femme prépare un BTS MCO (Management) et travaille dans le traiteur tenu par son frère.

Sa recette :

« Omelette Bourbonnaise roulée à la pastille Vichy, millefeuille de pommes au Ratafia et safran »

Omelette sucrée, bavaroise à la pastille Vichy, millefeuille de pommes au ratafia et safran Bourbonnais



4^e Prix ex æquo : Valentin Brunot, 17 ans, originaire de Selongey en Bourgogne-Franche-Comté (21). Valentin prépare actuellement un bac technologique STHR au sein du Lycée Le Castel à Dijon (21).

Sa recette :

« Omelette Bourguignonne comme une meurette »

Omelette, jaunes d'œufs confits, garniture bourguignonne et sauce au vin rouge



4^e Prix ex æquo : Valentina Nicuta, 18 ans, originaire de Roumanie et habite actuellement à Bourgoin-Jallieu dans l'Isère (38). Elle prépare actuellement un CAP PSR au Lycée Professionnel Léon Gambetta (38).

Sa recette :

« Omelette aux yeux bleu d'Auvergne »

Omelette au bleu, saucisse de Montbéliard, lamelles de courgettes et de pommes



4^e Prix ex æquo : Emile Lacrouts, 17 ans, originaire de Cambo-les-Bains dans le Pays Basque (64). Il est actuellement en première STHR au Lycée Hôtelier de Biarritz (64).

Sa recette :

« L'omelette BA' Basque du Pays Basque »

Omelette au chorizo et à la ventrèche du Kintoa, crème d'Ossau Iraty et gelée de piment d'Espelette, coulis de piquillos



Un jury d'experts

Un jury d'experts avait pour mission de départager ces 6 jeunes talents : Philippe Asset, créateur styliste et photographe culinaire – Yves-Marie Beaudet, Président du CNPO - Nicolas Brenelière, Chef de la Banque de France et Président d'EuroToques Jeunes – Camille Sánchez, journaliste culinaire – Alice Richard, Directrice du CNPO – Nicole Renaud, journaliste et écrivain culinaire – Vincent Baumier, Administrateur du CNPO – Maeva Destombes, journaliste culinaire et Laurence Plumey, Médecin Nutritionniste. Le jury était présidé par le Chef MOF Guy Legay, ancien chef étoilé du Ritz.



Les 6 finalistes, leurs recettes ainsi que les écoles et les restaurants qui les ont présentés seront prochainement à l'honneur dans des dossiers de presse individuels et sur leblogdeloeuf.com. Le thème de la 9^e édition du Trophée Œufs de France sera dévoilé cet automne et se déroulera en 2026/2027.



À propos du Trophée Œufs de France :

Ce concours professionnel, destiné aux jeunes âgés de 16 à 24 ans, futurs cuisinier(e)s, charcutier(e)s, traiteurs, pâtissier(e)s, etc. en écoles, en apprentissage ou aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres, est organisé tous les 2 ans par le CNPO (Comité pour la Promotion de l'Œuf).

Logo « Œufs de France » : la confiance tout au long de la filière

Pour valoriser son savoir-faire exemplaire et faciliter l'identification de ses œufs « Made in France », la filière française lance le logo « Œufs de France ». Cette démarche collective, portée par l'Association des produits agricoles de France, garantit l'origine française des œufs : de la poule à l'œuf. Avec ce nouveau logo connu et reconnu des Français, la filière des œufs garantit l'engagement de l'ensemble des maillons de la filière : accoueurs, éleveurs de poulettes, éleveurs de poules pondeuses, centres d'emballage et de transformation des œufs, distributeurs. La démarche de traçabilité, qui intègre également qualité sanitaire et alimentation des animaux, est étroitement contrôlée par des organismes tiers.



Pour information :

Le CNPO est l'Interprofession de l'œuf représentant chacun des maillons de la filière œuf, des accoueurs à la distribution en passant par les éleveurs. Il regroupe onze organisations et a été reconnu par les pouvoirs publics le 12 mars 1996.

Chargé de contribuer au développement et à la prospérité des différentes branches de la filière, il a donc pour objectifs principaux d'assurer le contact entre les organisations professionnelles, de représenter les acteurs de la filière auprès des instances, de réaliser des actions d'information et de communication autour de l'œuf, d'entreprendre des actions techniques et de servir de cadre aux accords entre l'ensemble des partenaires.

Pour en savoir plus : <https://oeuf-info.fr/>

Retrouvez-nous sur le web et sur nos réseaux

- www.lesoeufs.fr
et oeuf-info.fr
- [@FansDOeufs](https://www.facebook.com/FansDOeufs)
- [@Fans_doeufs](https://www.instagram.com/Fans_doeufs)
- [@FansDOeufs](https://www.tiktok.com/@FansDOeufs)
- [Interprofession CNPO](https://www.linkedin.com/company/Interprofession-CNPO)
- [LesOeufsFr](https://www.youtube.com/channel/UC...)
- [@fans_doeufs](https://www.tiktok.com/@fans_doeufs)
- [@Fans_doeufs](https://www.tiktok.com/@Fans_doeufs)