



# Communiqué de presse

## Le palmarès du Trophée Pintade des Jeunes Talents 2025 : 4 jeunes talents récompensés !

Plus de 30 candidats de toute la France ont répondu à l'appel du CIP Pintade pour participer à la 2<sup>e</sup> édition du « Trophée Pintade des Jeunes talents » sur le thème « *la Pintade autour du monde* » ! Avec son goût inimitable, et grâce à sa chair tendre et juteuse, la pintade est en effet l'alliée idéale pour célébrer la richesse et la diversité des cultures culinaires du monde entier.

Les 4 finalistes qui avaient été sélectionnés par le Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay, notamment ex Ritz-Paris, pour la Grande Finale ont mesuré leurs talents dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi Paris en mars dernier.

Un jury d'experts composé de chefs, journalistes et membres du CIP-Pintade ont eu à départager ces 4 jeunes en formation sur des critères comme :

- le respect du thème, les accords des saveurs,
- la présentation, mais aussi leur attitude en cuisine et une attention particulière a également été apportée au respect de l'équilibre nutritionnel de la recette.



Les 4 finalistes du Trophée Pintade des Jeunes Talents 2025 accompagnés du chef MOF Guy Legay

Voici le palmarès de cette 2<sup>e</sup> édition :

**1<sup>er</sup> Prix : Alyx Whyte**, 16 ans, originaire de de Coulounieix-Chamiers en Dordogne (24). Alyx est formé au Lycée Professionnel de la CCI Dordogne Boulazac. Il est actuellement en apprentissage au sein du restaurant gastronomique Le Moulin Du Grand Etang, à Saint Estèphe (24). Il a séduit le jury avec sa recette aux saveurs japonaises :

**« Suprême de pintade dans l'esprit du Yakitori, poireau en différentes textures, condiments aigre/doux et agrumes »**

Yakitori revisité façon Pintade



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE  
GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.



**2<sup>e</sup> Prix : Léa Nocum**, 17 ans, originaire d'Annet-sur-Marne en Seine-et-Marne (77). La jeune cheffe est actuellement en terminale bac pro cuisine à l'École Ferrandi-Paris et réalise son apprentissage au sein de Hôtel de Rothelin-Charolais (DSAF du Premier Ministre), à Paris (75). Sa recette aux saveurs nord-africaines :

**« Pintade aux saveurs marocaines »**

Pastilla à la Pintade, tartelette aux légumes façon tajine, et suprême de Pintade farci à la datte



**3<sup>e</sup> Prix ex-æquo : Sarah Béthune**, 24 ans, originaire de Lieusaint en Seine-et-Marne (77). La jeune femme prépare un BTS Management Hôtellerie-Restaurant à l'UTEC AVON, en Seine-et-Marne (77). Elle réalise son apprentissage au sein de l'Académie Militaire de la Gendarmerie Nationale à Melun (77). Sa recette aux influences nipponne et coréenne :

**«Sha-boue la Pintade ( 불닭 샤부우에 ) »**

Fondue de pintade façon shabu shabu, vermicelles de riz, bouillon et assortiment de légumes



**3<sup>e</sup> Prix ex æquo : Léo Pouret**, 17 ans, originaire de Kappelen en Alsace (68). Le jeune chef est actuellement en terminale bac pro cuisine au Lycée Joseph Stork (68). Sa recette inspirée de la cuisine créole :

**« La pintade de retour des Mascareignes en deux façons, le coffre en croûte de pâté créole et les cuisses en raviole végétale »**

**Pintade en deux façons, purée de patates douces, gel de fruit de la passion**



### Un jury d'experts pour départager les 4 finalistes

Un jury d'experts avait pour mission de départager les créations de ces 4 jeunes talents (du premier plan au dernier plan, de droite à gauche) : Meidhi BELKESSA, Chef EuroToques, Camille SÁNCHEZ, journaliste culinaire, Jean-Louis ZWICK, Président du CIP-Pintade, Jean-Charles SCHAMBERGER, Directeur des rédactions Zepros Resto, Snack, Collective et Distributeurs RHD, Maeva DESTOMBES, journaliste culinaire, Mikaël KERVELLA, membre du CIP-Pintade. Le jury était présidé par Guy LEGAY, Chef MOF, ancien chef étoilé du Ritz.



Les 4 finalistes et leurs recettes seront prochainement à l'honneur dans des dossiers de presse individuels et sur [www.lapintade.eu/fr](http://www.lapintade.eu/fr)

Le thème de la 3<sup>e</sup> édition du Trophée Pintade des Jeunes Talents sera dévoilé cet automne pour une finale au printemps 2026 !

## À propos du CIP

Créé en 1987, le Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) est le comité de la pintade française. Le CIP est membre de l'interprofession nationale des volailles de chair (ANVOL), reconnue par les pouvoirs publics. Le CIP regroupe 1 000 éleveurs, 30 abattoirs, les accouveurs et les sélectionneurs, les fabricants d'aliments et la distribution alimentaire (Grandes surfaces alimentaires et Intermédiaires de commerces). Son principal objectif est de (re) dynamiser la filière française de la pintade et de veiller à la qualité du produit tout en développant « le goût du bon ».

*Financé par l'Union Européenne. Cependant, les positions et opinions appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de France-AgriMer. Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenus pour responsables.*

**ADOCOM<sup>®</sup>-RP**

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

**Qualification : Agence Certifiée OPQCM**



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE  
GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.

