

**LA QUENELLE LYONNAISE REVIENT
AU CENTRE DE LA TABLE**

-

**LANCEMENT DU PREMIER CHAMPIONNAT DE
FRANCE DE LA QUENELLE !**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – Juin 2026

**CHAMPIONNAT
DE FRANCE**
de la
Quenelle



La quenelle lyonnaise a une histoire. Ce championnat est là pour écrire la suite.

Monument de la gastronomie lyonnaise, la quenelle est bien plus qu'une recette traditionnelle : c'est un savoir-faire à part entière. Un savoir-faire qui ne se transmet pas uniquement dans les livres, mais avant tout dans les cuisines, grâce à celles et ceux qui le pratiquent, le transmettent et le font évoluer au fil des générations.

C'est avec cette ambition que Royans lance le premier Championnat de France de la Quenelle, un concours national destiné à tous les apprentis CFA et étudiants des écoles hôtelières. Soutenu par la Fondation Paul Bocuse et les Toques Blanches Lyonnaises, le concours bénéficie également de l'engagement de deux figures emblématiques de la gastronomie française : Christophe Aribert, président du jury, et Joseph Viola, parrain de cette première édition.

Depuis plusieurs décennies, Royans fait vivre le savoir-faire de la quenelle en perpétuant des gestes artisanaux, notamment une fabrication encore réalisée à la main pour certaines recettes. À travers ce championnat, la marque entend célébrer un patrimoine culinaire vivant et montrer qu'un grand classique peut continuer à inspirer les cuisines d'aujourd'hui.

CHRISTOPHE ARIBERT & JOSEPH VIOLA EN TÊTE D’AFFICHE

Pour cette première édition, deux grandes figures de la gastronomie française accompagneront le concours :



Christophe Aribert, Président du jury

Chef doublement étoilé au Guide Michelin et premier chef français récompensé par une Étoile Verte Michelin, Christophe Aribert défend depuis de nombreuses années une cuisine durable et profondément ancrée dans son territoire. Engagé pour la transmission et membre de l'association "Les Toques Blanches Lyonnaises", il présidera le jury de cette première édition.

Joseph Viola, Parrain du championnat

Meilleur Ouvrier de France depuis 2004, Joseph Viola est une figure emblématique de la gastronomie lyonnaise. À la tête de trois bouchons "Daniel & Denise", il a su transformer ces adresses en véritables institutions au rayonnement international. Précurseur de la cuisine canaille, il fait le pari audacieux en 2004 de reprendre le bouchon Daniel & Denise. Un choix à l'époque avant-gardiste qui fait du chef Joseph Viola l'un des ambassadeurs de cette cuisine de tradition vivante et accueillante. Joseph Viola fait également partie de l'association "Les Toques Blanches Lyonnaises".

UN DÉFI AUTOUR D’UN GRAND CLASSIQUE

La finale réunira huit candidats sélectionnés dans toute la France.

Chaque finaliste devra réaliser, en totale autonomie, **une quenelle de brochet** accompagnée **d'une garniture et d'une sauce de son choix**.

Derrière cette recette emblématique se cache un véritable exercice de maîtrise technique: réalisation de la panade, travail de l'appareil, façonnage, cuisson, texture, assaisonnement et équilibre de l'ensemble.

La sauce et la garniture devront être pensées comme une véritable signature culinaire, afin de créer une assiette cohérente, créative, gourmande et équilibrée.

L'objectif : Traditionnelle ou plus contemporaine, l'assiette devra démontrer qu'un grand classique de la gastronomie française peut encore surprendre lorsqu'il est porté par le talent et la créativité d'une nouvelle génération de cuisiniers.



LA FINALE AURA LIEU À LA FONDATION PAUL BOCUSE



La finale du concours se déroulera le lundi 09 novembre 2026 à la Fondation Paul Bocuse, à Lyon.

Les candidats disposeront de trois heures pour réaliser leur recette. Les assiettes seront évaluées par un jury composé de douze professionnels lors d'une dégustation à l'aveugle. Quatre jurés techniques observeront également les candidats en cuisine afin d'évaluer leur maîtrise des gestes, leur organisation et leur savoir-faire.

Le brochet sera fourni par l'organisation afin d'assurer une parfaite maîtrise de la chaîne du froid et de garantir aux candidats un produit sélectionné selon les mêmes exigences de qualité.

Les frais de transport et d'hébergement des finalistes seront pris en charge.

À la clé :

- **1er prix** : 3 000 € et une immersion au sein de la Maison Aribert (2 étoiles Michelin) comprenant un service en cuisine, un repas gastronomique et une nuit sur place.
- **2e prix** : 1 500 €
- **3e prix** : 750 €

Comment participer ?

Le concours est ouvert aux apprentis en CFA et aux étudiants des écoles hôtelières françaises. Pour candidater, les participants devront transmettre :

- Une recette originale de quenelle de brochet, sa garniture et sa sauce
- La fiche recette détaillée
- Une photographie du plat

Les candidats devront travailler exclusivement à partir de produits bruts. Les produits surgelés, ainsi que le caviar et la truffe, sont exclus du concours.

Date limite des candidatures : 11 octobre 2026

UNE VIDÉO MANIFESTE POUR OUVRIR LES CANDIDATURES

Pour annoncer l'ouverture des inscriptions, Joseph Viola et Christophe Aribert prennent la parole dans une vidéo commune autour d'une conviction simple :

« **Les grands classiques ne se conservent pas. Ils se cuisinent.** »

<https://www.youtube.com/shorts/1OJCsiQKY-Y>

Un message qui résume l'ambition du championnat : celle d'encourager une nouvelle génération de professionnels à s'approprier l'un des emblèmes de la gastronomie lyonnaise et à écrire la suite de son histoire.



INFORMATIONS PRATIQUES

Finale : lundi 9 novembre 2026

Lieu : Fondation Paul Bocuse – Lyon

Clôture des candidatures : 11 octobre 2026

Public concerné : apprentis et étudiants en écoles hôtelières

Page du concours : [Championnat de France de la Quenelle - Royans pro](#)

Règlement : [Règlement Championnat de France Quenelle 2026](#)

Dossier d'inscription : [Dossier d'inscription pour le Championnat de France de la Quenelle 2026](#)

À propos de Royans

Depuis 1962, Royans met son savoir-faire pastier au service des professionnels de la restauration, avec une gamme de produits élaborés en France : pâtes fraîches ou surgelées, simples ou farcies, ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles lyonnaises traditionnelles, et recettes bistro inspirées du terroir. Grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients et une attention constante à la qualité, Royans est reconnu par de nombreux chefs, dont Christophe Aribert, doublement étoilé Michelin et 4 toques Gault & Millau. En conjuguant tradition culinaire, innovation et responsabilité, Royans s'affirme comme un partenaire incontournable des cuisines exigeantes et engagées.