Sept chefs, un même poisson : le Sterling flétan blanc au cœur du 7e Trophée des Cuisiniers de France

J-10 ! Le lundi 30 novembre 2026, à l'École Ferrandi Paris, sept finalistes du Trophée des Cuisiniers de France disposeront de cinq heures pour confectionner un plat autour du Sterling flétan blanc et un dessert. Surnommé le « Saint des fjords », ce poisson venu de Norvège sera à l'honneur de l'épreuve principale de cette 7e édition, placée sous le Haut Patronage du Président de la République.

Sept chefs autour du « Saint des fjords »

Les sept finalistes disposeront de 5 heures pour réaliser et dresser, d'une part, leur plat principal autour d'un Sterling flétan blanc de 3 à 4 kilos, fourni par Saveurs de Norvège, partenaire du concours, et, d'autre part, un dessert composé de dix tartelettes soufflées au chocolat.

Même poisson, même calibre, mêmes conditions de travail : chaque candidat devra proposer sa propre interprétation d'un produit aux multiples possibilités en cuisine. Le flétan blanc se distingue par sa saveur douce et délicate, sa chair blanche, fine et ferme. Sa texture et sa tenue à la cuisson offrent aux cuisiniers une grande liberté de création. Apprêté en filet, sur l'arête ou en joue, il peut aussi être dégusté cru, en carpaccio, en tartare ou en sashimi, étant certifié propre à la consommation crue. Sa tête, sa queue et ses nageoires peuvent également être valorisées dans la réalisation de fonds et de sauces.



Un poisson du grand nord, élevé au rythme des fjords

Originaire des fjords norvégiens, le flétan blanc est un poisson d'élevage à croissance lente. Son cycle de production s'étend sur plusieurs années, depuis les premiers stades en bassins à terre jusqu'à son élevage en mer, dans des installations adaptées à son développement. Élevé sans OGM, sans vaccins, sans traitements chimiques et sans antibiotiques, il atteint son poids commercial à partir de 3 kilos.

Destiné aux professionnels de la restauration et de la distribution, il est proposé entier en plusieurs calibres (3-5 kg, 5-7 kg et 7-9 kg), ainsi qu'en filets de 700 à 1 000 g. En France, sa distribution est assurée par Saveurs de Norvège, en lien avec plusieurs importateurs et grossistes.



« Le flétan blanc se prête à toutes les approches, du plus simple au plus raffiné. En soutenant le Trophée des Cuisiniers de France, nous souhaitons le faire connaître davantage auprès de tous les chefs, de la restauration collective au bistrot, jusqu'à la table étoilée. Voir sept finalistes s'emparer d'un poisson entier est la plus belle façon de le démontrer », souligne Eidis Biehler, fondatrice de Saveurs de Norvège.





Un jury de chefs reconnus

Présidé par Nicolas Bernardé, avec Mathieu Deriblé comme président d'honneur, le jury réunira notamment Christophe Raoux, Éric Briffard, Michel Roth, Alain Dutournier Romain Besseron pour l'épreuve du plat chaud, ainsi que Beatriz Gonzalez, Olivier Bajard, Thierry Charrier, Christian Millet, Bernard Leprince pour le dessert.
Le lauréat recevra un chèque de 10 000 euros, la médaille d'or des Cuisiniers de France et un vase de Sèvres offert par la Présidence de la République.

À propos de Saveurs de Norvège

Saveurs de Norvège a pour ambition de faire découvrir les spécialités culinaires haut de gamme venues du Grand Nord. L'entreprise fait le lien entre les exportateurs norvégiens de produits de la mer et de spécialités agroalimentaires et les acteurs de la distribution et de la restauration en France, en Suisse et en Belgique.
Sa sélection comprend notamment le Sterling Flétan Blanc, le saumon Bömlo, la sériole scandinave, les langoustines et King Crab VAAG et les crevettes sauvages de la mer du Nord Lyngen Reker.



Crédit photo : Sterling White Halibut AS