JULES PAUTAL, 18 ANS, DEVIENT LE PREMIER CHAMPION DE FRANCE DE LA QUENELLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 9 novembre 2026



Ce lundi 9 novembre 2026, la Fondation Paul Bocuse à Lyon a accueilli la grande finale de la première édition du Championnat de France de la Quenelle, organisé par Royans (Groupe Saint Jean). À seulement 18 ans, Jules Pautal, étudiant au lycée Rabelais de Dardilly (Rhône), a décroché le titre de tout premier Champion de France de la Quenelle !

Sept jeunes apprentis et étudiants en cuisine, venus de toute la France, se sont affrontés autour d'un défi : réaliser en trois heures une quenelle de brochet, accompagnée de sa sauce et de sa garniture. Leurs créations ont été dégustées à l'aveugle par un jury de professionnels, présidé par le chef doublement étoilé Christophe Aribert, qui a distingué celle de Jules Pautal.

UNE PREMIÈRE ÉDITION PLACÉE SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE

Sélectionnés sur dossier parmi l'ensemble des candidatures reçues, les sept finalistes ont été départagés sur leur maîtrise technique de la quenelle, l'équilibre de leur assiette, leur créativité ainsi que leur rigueur en cuisine.
La finale s'est déroulée à la **Fondation Paul Bocuse** devant un jury réunissant chefs, artisans du goût et personnalités du monde gastronomique autour d'une ambition commune : valoriser l'un des grands classiques de la gastronomie française et encourager une nouvelle génération de cuisiniers à se l'approprier.

Autour de **Christophe Aribert**, chef doublement étoilé et président du jury et de **Joseph Viola**, MOF 2004 et parrain du championnat, cette première édition a réuni un jury composé de :

- Michaël Arnoult, chef triplement étoilé Michelin, élu Chef de l'année 2026 par ses pairs ;
- Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France 1996 ;
- Julien Fouin, journaliste culinaire et restaurateur ;
- Sébastien Bouillet, célèbre chocolatier-pâtissier lyonnais ;
- Frédéric Berthod, chef et restaurateur lyonnais ;
- Charlie Dumas, chef à la Fondation Paul Bocuse ;
- Julien Gautier, chef cuisinier et Maître Restaurateur ;
- Carla Kirsch Lopes, restauratrice lyonnaise

LE PALMARES

Champion de France de la Quenelle 2026
Jules Pautal, 18 ans
Établissement : Lycée François Rabelais, Dardilly (69)
Recette : Quenelle de brochet sauce cressonnière avec son Fleuron surprise

Deuxième place
Naël Bergerat, 18 ans
Établissement : Maison Familiale et Rurale de Balan (01)

Troisième place
Lorenzo Royer, 19 ans
Établissement : Fondation Paul Bocuse / SEPR, Lyon (69)

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

UNE RECETTE QUI A SÉDUIT LE JURY

Quenelle de brochet, sauce cressonnière et son fleuron surprise

Une quenelle de brochet maison, réalisée à partir d'une farce fine et légère à base de chair de brochet, de panade et de crème, pochée puis passée au four.
Elle est accompagnée d'une sauce cressonnière aux cuisses de grenouille, préparée à partir d'un fond blanc de volaille, de vin blanc, de crème et de cresson frais.
Le fleuron surprise, en pâte feuilletée dorée et croustillante, renferme une farce de cuisses de grenouille, de champignons et de petits légumes.
Le plat est complété par des champignons de Paris tournés, une huile de cresson et quelques fleurs comestibles pour apporter fraîcheur, couleur et élégance au dressage.





LE VAINQUEUR

« Je n'arrive pas à y croire, je ne réalise pas encore ! C'est un immense accomplissement et une énorme fierté de remporter ce titre autour d'un produit emblématique de Lyon, ma ville natale. La quenelle, c'est aussi une histoire de famille : j'en ai toujours mangé chez mes parents et mes grands-parents. Aujourd'hui, je suis très, très fier de moi ! » **Jules Pautall, Champion de France de la Quenelle 2026**





Jules Pautal, 18 ans, étudiant en CAP cuisine au lycée Rabelais à Dardilly (Rhône).

Né à Lyon, dans le quartier de la Croix-Rousse, Jules Pautal s'est d'abord orienté vers la pâtisserie, avant de découvrir une véritable passion pour la cuisine et la restauration. Actuellement en CAP cuisine au lycée Rabelais de Dardilly, il remporte à 18 ans le Championnat de France de la quenelle 2026. Une victoire particulièrement symbolique pour ce jeune Lyonnais, attaché à cette spécialité qu'il déguste depuis l'enfance à la table familiale.

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

LE MOT DU JURY

"Cela fait longtemps que nous parlons de ce concours et je suis très heureux de le voir enfin se concrétiser. C'est une belle occasion de rendre hommage à la quenelle, un produit qui me tient particulièrement à cœur, tout en mettant en lumière les jeunes talents de la cuisine. La quenelle fait partie de notre patrimoine gastronomique. Née des ressources de notre territoire et d'un véritable bon sens paysan, elle incarne des savoir-faire ancestraux qui méritent d'être transmis et remis au goût du jour. " **Christophe Aribert, chef doublement étoilé et président du Jury**



Une ambition : faire rayonner la quenelle auprès des nouvelles générations

Avec cette première édition, Royans souhaite contribuer à mettre en lumière la quenelle, emblème du patrimoine gastronomique lyonnais, et encourager les jeunes cuisiniers à revisiter ce grand classique à travers leur créativité et leur maîtrise technique.
Le concours s'inscrit dans une démarche plus large de valorisation du savoir-faire culinaire français et de transmission auprès des futurs professionnels de la restauration.

Rendez-vous en 2027

Fort du succès de cette première édition, le Championnat de France de la Quenelle reviendra en 2027 pour une deuxième édition.
Les informations relatives aux prochaines candidatures seront communiquées dans les prochains mois.



L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

Un partenariat renforcé avec la Fondation Paul Bocuse

À l'occasion de cette édition 2026, ROYANS et la Fondation Paul Bocuse ont officialisé un partenariat de mécénat visant à renforcer leurs actions communes en faveur de la transmission des savoir-faire culinaires, de la valorisation du patrimoine gastronomique français et du soutien aux jeunes générations de professionnels.
Ce partenariat traduit une ambition partagée : faire rayonner les produits emblématiques de notre gastronomie, dont la quenelle, en mettant à l'honneur celles et ceux qui les font vivre et évoluer. Dans ce cadre, la Fondation Paul Bocuse accompagnera notamment les futures éditions du Championnat de France de la Quenelle, contribuant ainsi à inscrire durablement cet événement dans le paysage gastronomique français.

FONDATION Paul Bocuse

Merci à tous nos partenaires :

Les Toques Blanches Lyonnaises

TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

Mondial de la Praline

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts
ANNECY - LYON - VICHY

Mes Délices Briochés

SIGNES DISTINCTIFS
l'art de vous faire remarquer

MARGAIN MARÉE

GUY DEGRENNE

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 bistronomiques 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.

Saint Jean SAS au capital de 9 129 520 € - 49 av. de la Déportation, 26100 Romans-sur-Isère - RCS de Romans B 311 821 268, APE 1073Z