

FONDATION
POUR LA
CUISINE DURABLE
BY
Olivier Ginon

Les finalistes des concours La Cuisine
Durable et La Pâtisserie Durable
2026 sont dévoilés



Chefs étoilés, pâtisseries de boutique, jeunes talents et professionnels en reconversion : une nouvelle génération de candidats qui place la durabilité au cœur de son métier.

Lundi 28 septembre prochain, à Lyon, la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon réunira les douze finalistes de ses concours nationaux La Cuisine Durable et La Pâtisserie Durable. Sélectionnés parmi de nombreuses candidatures venues de toute la France, ils illustrent une conviction désormais largement partagée : l'excellence culinaire ne se conçoit plus sans engagement durable.

Au-delà de leurs parcours, ces femmes et ces hommes incarnent l'évolution profonde des métiers de bouche. Ils viennent d'univers très différents mais partagent une même vision : valoriser les producteurs, respecter les saisons, limiter le gaspillage, repenser les ressources et proposer une cuisine ou une pâtisserie toujours plus responsable.

Une génération qui réinvente les métiers de bouche

La promotion 2026 reflète l'évolution des métiers de bouche et l'émergence d'une nouvelle génération de professionnels convaincus que l'excellence passe aussi par la durabilité.

Jamais les profils n'ont été aussi variés. Parmi les finalistes figurent des chefs et pâtisseries issus de quelques-unes des plus grandes maisons françaises et internationales - Taillevent, Baumannière, Le Couvent des Minimes ou encore Le Château du Mont Joly - mais aussi un chef déjà distingué par une étoile Michelin et une étoile Verte Michelin, récompensant son engagement en faveur d'une gastronomie plus responsable.

Cette sélection met également en lumière des parcours particulièrement inspirants. Une ancienne comptable en reconversion, un ancien doctorant en chimie devenu pâtissier, des entrepreneurs ayant créé leur propre activité ou encore de jeunes talents déjà remarqués dans les plus grandes brigades illustrent la richesse de cette promotion.

Au-delà de leurs parcours, tous partagent une même conviction : la durabilité n'est plus une contrainte, mais un formidable terrain d'innovation et de créativité. Cette diversité témoigne d'une évolution profonde des métiers de bouche, où cuisine et pâtisserie s'inventent désormais en conciliant savoir-faire, responsabilité et plaisir.

Deux concours pour faire avancer les métiers

La finale des deux concours se déroulera le lundi 28 septembre 2026 à la Brasserie L'Ouest Bocuse, à Lyon.

Ils ne récompensent pas uniquement une recette. Ils distinguent des professionnels capables d'intégrer la saisonnalité, le sourcing responsable, la lutte contre le gaspillage, la valorisation des producteurs et l'innovation durable au cœur de leur démarche.

Lors de la finale, les candidats du concours La Cuisine Durable revisiteront un pot-au-feu régional, symbole de transmission et de cuisine populaire, en mettant à l'honneur les produits de leur territoire, les producteurs locaux, la saisonnalité et une réflexion sur le réemploi grâce à une "assiette du lendemain".

Les finalistes du concours La Pâtisserie Durable imagineront un millefeuille de saison, intégrant une démarche durable innovante et un ingrédient imposé particulièrement inattendu : le champignon.

Chaque création sera également défendue lors d'un oral consacré aux choix environnementaux, humains et techniques qui auront guidé sa conception.

Un débat pour imaginer les métiers de bouche de demain

Cette édition sera également marquée par une grande table ronde : « La gastronomie française et la pâtisserie boutique sont-elles prêtes pour la révolution durable ? »

Autour de Pierre Hermé, Emmanuel Renaut, Sébastien Vauxion, Eva Rumeau, Marie-Odile Fondeur et plusieurs personnalités de la profession, cette rencontre abordera les grands enjeux qui façonnent aujourd'hui l'avenir des métiers de bouche.

Finalistes – Concours La Cuisine Durable



- Flavien Astier – Restaurant Yozora (Metz)



- Loïc Bousquet – The Ruck Hotel (Lyon)



- Luke MacLeod – Restaurant Sandikala (Galan)



- Olivier Massol – L'Auberge de la Vallée (Nassandres-sur-Risle)



- Baptiste Prieur – Le Couvent des Minimes (Mane)



- Kamelia Vincent – Brasserie Lazare (Paris)

Finalistes – Concours La Pâtisserie Durable



- Judith Bernard – ALMA by Marvin Brandao (Lyon)



- Kantin Mauger – Irisée Pâtisserie (Bordeaux)



- Axel Pachot – Château du Mont Joly (Sampans)



- Mathilde Pelizzo – Saisonnière



- Hélène Roger – Le Taillevent (Paris)



- Alaïs Vaubourg - La Cabro d'Or (Les Baux-de-Provence)

FONDATION
POUR LA
CUISINE DURABLE
BY
Olivier Ginon

