



Baptiste Prieur et Axel Pachot, lauréats 2026 des concours La Cuisine Durable et La Pâtisserie Durable

À l'issue d'une journée de compétition à Lyon, la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon récompense deux talents qui placent la saisonnalité, le produit et la responsabilité environnementale au cœur de leur métier.

Ce lundi 28 septembre, à la Brasserie L'Ouest Bocuse à Lyon, les finalistes des concours **La Cuisine Durable** et **La Pâtisserie Durable** se sont affrontés autour d'un même défi : démontrer que durabilité, créativité et excellence peuvent aujourd'hui avancer ensemble.

Après les épreuves, les dégustations et les présentations devant les jurys, **Baptiste Prieur**, chef de partie au Couvent des Minimes à Mane, remporte le **4^{ème} concours La Cuisine Durable**, tandis qu'**Axel Pachot**, chef pâtissier au Château du Mont Joly à Sampans, remporte le **3^{ème} concours La Pâtisserie Durable**.

Deux lauréats, deux univers, mais une même vision d'une cuisine et d'une pâtisserie qui puisent dans les contraintes environnementales de nouvelles sources de créativité.

Baptiste Prieur, lauréat du concours La Cuisine Durable 2026



Baptiste Prieur, lauréat du concours La Cuisine Durable 2026

À 24 ans, Baptiste Prieur, chef de partie au Couvent des Minimes à Mane, remporte le 4^{ème} concours La Cuisine Durable avec sa création :

« *Mémoire des Collines, Pot-au-feu d'Agneau de Sisteron* »

Pour cette finale, les candidats étaient invités à revisiter le pot-au-feu régional à la viande, plat de transmission et de partage, en valorisant leur terroir, la saisonnalité et les producteurs locaux. Ils devaient également intégrer la féverole, légumineuse imposée pour cette édition 2026, et prolonger leur réflexion autour du réemploi avec la réalisation d'une « assiette du lendemain ».



Avec Mémoire des Collines, Baptiste Prieur a choisi de placer l'Agneau de Sisteron au cœur de son interprétation du pot-au-feu, dans une création dont le nom évoque autant le territoire que la mémoire d'une cuisine transmise.

Le concours ne récompense en effet pas uniquement une recette : les candidats sont également évalués sur la saisonnalité, le sourcing, la gestion des ressources, la lutte contre le gaspillage et la cohérence globale de leur démarche.

Axel Pachot, lauréat du concours La Pâtisserie Durable 2026



Axel Pachot, chef pâtissier au Château du Mont Joly à Sampans, remporte le 3^{ème} concours La Pâtisserie Durable avec le :

« *Millefeuille aux gaudes, poires et champignons - Quand la forêt de Chaux rencontre les poires d'automne* »

Le défi proposé aux pâtissiers était particulièrement stimulant : imaginer un millefeuille de saison s'inscrivant dans une démarche durable et intégrant un ingrédient imposé pour le moins inattendu en pâtisserie : le champignon.

Axel Pachot a choisi de l'associer aux poires d'automne et aux gaudes, dans une création qui fait dialoguer les saveurs et les produits de son territoire. Son intitulé, « Quand la forêt de Chaux rencontre les poires d'automne », résume à lui seul la démarche : partir du produit, de la saison et du territoire pour réinventer un grand classique de la pâtisserie française.

Une proposition qui illustre l'ambition du concours : montrer que les contraintes liées à la saisonnalité et à la durabilité peuvent devenir de véritables moteurs de création.



Deux concours pour faire bouger les lignes

Au-delà du palmarès, cette édition 2026 confirme l'ambition portée par la Fondation pour la Cuisine Durable : accompagner concrètement l'évolution des métiers de bouche.

Saisonnalité, provenance des produits, réduction du gaspillage, utilisation raisonnée des ressources, relations avec les producteurs... autant de critères qui ne sont plus périphériques à la création culinaire mais en deviennent progressivement partie intégrante.

Les parcours très différents des finalistes en témoignent : jeunes talents, professionnels issus de grandes maisons, entrepreneurs ou profils en reconversion se retrouvent aujourd'hui autour de ces mêmes enjeux. La sélection 2026 réunissait notamment des professionnels du Taillevent, de Baumanière, du Couvent des Minimes ou du Château du Mont Joly.



À propos de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon

La Fondation pour la Cuisine Durable œuvre pour accompagner la transition des métiers de bouche vers des pratiques plus responsables. Elle rassemble cuisiniers, pâtisseries, producteurs, artisans, entreprises, chercheurs et experts autour d'une même ambition : faire de la durabilité un levier d'excellence, d'innovation et de transmission.

À travers ses concours nationaux, ses collections végétales, ses actions de sensibilisation et ses projets collaboratifs, elle encourage une cuisine et une pâtisserie conciliant créativité, savoir-faire et responsabilité environnementale.