



Flash info, avril 2026

## LES HALLES METRO PARTENAIRES DE LA 8<sup>ème</sup> EDITION DU TROPHEE MARCEL LE SERVOT

*Depuis 2012, METRO France est fier d'accompagner l'Association des Cuisiniers de la République Française et de soutenir le Trophée Marcel Le Servot, concours national d'excellence révélateur des futurs grands noms de la gastronomie française.*

*Cette année, la 8<sup>e</sup> édition confirme une fois encore son ambition : valoriser la transmission, l'exigence technique et la rigueur qui fondent le prestige de la cuisine française. Après une sélection exigeante, six jeunes cuisiniers de moins de 21 ans se sont retrouvés pour la grande finale le lundi 30 mars 2026 à Ferrandi Paris.*



### RESULTATS OFFICIELS DE L'EDITION 2026

---

C'est Elliot REGAN, de Ferrandi Campus de Rennes, qui a remporté la première place du concours et gagne un chèque de 1 500 € pour son établissement remis par Frédéric Bourcy, Directeur Marketing & Communication de METRO France, ainsi qu'un stage d'une semaine dans une cuisine de l'État.

Seconde place pour Hugo COUDERT, Médéric l'école hôtelière de Paris.

Troisième place pour Mathieu BOICHÉ, Ferrandi Saint Gratien.

Le Prix spécial Guillaume Gomez du Meilleur Commis a été attribué à Théo RODRIGUES, Ferrandi Paris. Ce prix rend hommage au rôle essentiel du commis dans la réussite de l'épreuve, récompensant implication, rigueur et professionnalisme.

### UNE EDITION 2026 PLACEE SOUS LE SIGNE DE LA MAITRISE ET DE LA CREATIVITE

---

Pendant 4h30 d'épreuve, les candidats ont réalisé un plat et un dessert pour huit personnes, autour de deux thèmes emblématiques, conçus pour évaluer leur rigueur, leur créativité et leur maîtrise technique :

- La longe de porc farcie en croûte dorée, sauce diable servie en saucière, accompagnée de huit pommes de terre fondantes garnies maraîchères et d'une tatin d'endives en une seule pièce, servie à part.
- Le soufflé chaud au chocolat façon forêt noire, interprétation personnelle d'un grand classique mobilisant précision et maîtrise des cuissons minute.

L'ensemble des produits ont été fournis par METRO France pendant les entraînements et la finale. Comme chaque année, la finale a été jugée par un jury 100 % MOF, gage d'excellence et de transmission. Présidé en 2026 par Gabriel Biscay, il a réuni des figures emblématiques de la gastronomie française telles que : Frédéric Anton, Christophe Raoux, Frédéric Simonin, Arnaud Nicolas, Stéphane Buron, Guy Krenzer, Philippe Urraca, Yann Brys....

## **METRO FRANCE, PARTENAIRE ENGAGÉ POUR LA GASTRONOMIE DE DEMAIN**

---

Premier fournisseur de la restauration, METRO partage avec ce concours les valeurs qui font la richesse de la gastronomie française : excellence, transmission, soutien aux jeunes talents et aux filières. Avec 99 Halles en France, METRO s'attache chaque jour à accompagner les professionnels de la restauration et les talents émergents qui façonneront la cuisine de demain.

### **A propos de METRO France**

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. [www.metro.fr](http://www.metro.fr)