

Communiqué de presse

Paris, le 9 octobre 2025

Nantes (44) accueille le Trophée Mondial du Meilleur Plat Français

Thème : Le bœuf bourguignon

Dimanche 19 octobre 2025 – Parc des Expositions – Salon Serbotel

Sous le haut patronage de Guillaume Gomez, Ambassadeur pour la gastronomie française, l'alimentation et les arts culinaires, en partenariat avec l'association des maitres cuisiniers de France et en présence de Christian Têtedoie, président d'honneur du jury, Meilleur Ouvrier de France Cuisine et Président des Maîtres Cuisiniers de France, Nantes sera l'épicentre de la gastronomie française à l'occasion de la première édition du Trophée Mondial du Meilleur Plat Français.



Organisé par l'**Association des Chevaliers de la Gastronomie Française**, cet événement inédit met à l'honneur la richesse et la diversité de la cuisine française, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Plus qu'un concours culinaire, le Trophée se veut une célébration des valeurs de **transmission, inclusion et excellence**, au service du rayonnement de la gastronomie.

Lors de cette journée 14 personnes en situation de handicaps vont intégrer le trophée pour vivre une expérience exceptionnelle.

Un concours unique au monde

Seul trophée international dédié à un plat emblématique, le Trophée Mondial du Meilleur Plat Français convie chefs, passionnés et délégations étrangères à partager autour de ce patrimoine culinaire universel. Véritable plateforme d'échanges, il favorise la rencontre entre artisans du goût et contribue à renforcer les liens culturels autour de la cuisine française.

Des chefs de renom pour parrainer l'événement

Des figures emblématiques de la gastronomie soutiennent ce premier rendez-vous nantais :

Mathieu Guibert *** (Anne de Bretagne – La Plaine sur Mer)*

Enrique Cassarubias ** (Oxte Paris)*

Benjamin Patissier ** Mof Cuisine (La Chabotterie – Montréverd)*

David Ferré ** (Abbaye de Villeneuve – Les Sorninières)*

Éric Guérin ** (La Mare aux Oiseaux – Saint-Joachim)*

Mathieu Pérou ** (Le Manoir de la Régate – Nantes)*

Jean-Yves Guého ** (L'Atlantide – Nantes)*

Ces chefs incarneront les valeurs d'émotion, de créativité et de respect du terroir qui fondent l'identité de la cuisine française.

Les candidats ?

La France, la Côte d'Ivoire, l'Ukraine, le Vietnam, le Brésil et l'Azerbaïdjan seront représentés par des candidats déterminés à donner le meilleur d'eux même.

Un écrin prestigieux : le Salon Serbotel

Le concours se tiendra dans le cadre du **Salon Serbotel**, rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Avec plus de 35 000 visiteurs et 450 exposants attendus, Serbotel est reconnu comme le leader du secteur dans le Grand Ouest et un lieu de découverte et d'innovation pour les acteurs du marché.

Date : Dimanche 19 octobre 2025

Lieu : Parc des Expositions de Nantes – Salon Serbotel
