



MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE



COMMISSARIAT DES ARMÉES

*Le soutien restauration aux forces armées
et le concours culinaire du Trident d'Or*

Avril 2026






SOMMAIRE

Éditorial	3
Le soutien restauration	4
Le Trident d’Or, le Top Chef des Armées	5
La Finale du Trident d’Or 2026	6
Graines d’Etoile, le Trident d’Or des apprentis	7
Le parrain du concours	8
Les équipes	9
Les membres du jury	10
Les partenaires institutionnels	12
Les partenaires privés	14
Devenir cuisinier dans les forces armées	15
Le Commissariat des armées	16
Contacts	17

Éditorial

Le commissaire général hors classe
Olivier Marcotte,
Directeur central du Commissariat des armées



Dans un contexte stratégique marqué par l’intensification des engagements opérationnels et la nécessité d’une réactivité accrue, le soutien restauration constitue un pilier essentiel de la capacité des forces armées à durer et à agir. Au cœur de cette mission, le Commissariat des armées s’affirme comme un acteur clé, garantissant aux forces une alimentation adaptée, de qualité et disponible en toutes circonstances.

Nourrir les forces, c’est bien plus que répondre à un besoin physiologique : c’est contribuer directement à la performance opérationnelle, au moral des troupes et à la cohésion collective. Chaque repas servi, que ce soit en garnison, sur le territoire national, en outre-mer, en opération extérieure, en mer ou sous la mer, participe à maintenir la capacité de nos soldats à remplir leurs missions dans des environnements souvent exigeants, voire extrêmes.

Le soutien restauration délivré par le Commissariat des armées repose sur une organisation robuste, agile et innovante.

Il s’appuie sur des chaînes logistiques sécurisées, capables de projeter des capacités de restauration dans des délais contraints, tout en respectant des standards élevés en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. Cette exigence de qualité est indissociable de notre responsabilité envers les femmes et les hommes qui servent la Nation.

Au cœur de ce dispositif, les cuisiniers des Armées incarnent une excellence reconnue et une polyvalence remarquable. Formés à intervenir dans des conditions très variées, ils savent conjuguer rigueur, créativité et efficacité. Leur capacité d’adaptation est une force : ils élaborent des repas équilibrés et appréciés de tous, avec des contraintes logistiques fortes, dans l’urgence et dans des environnements hostiles et dégradés.

Le concours du Trident d’Or met à l’honneur l’excellence, le professionnalisme et le sens du service de ceux qui, au quotidien, œuvrent dans l’ombre pour garantir un soutien fiable et performant, au plus près des forces armées.

Le soutien restauration aux forces armées

“

La force de nos cuisiniers réside dans leur polyvalence et capacité d'adaptation. Ils doivent pouvoir faire le grand écart entre la restauration collective du quotidien, la cuisine de prestige au profit des autorités, et la rusticité des cuisines de campagne en opération. Ils sont en mesure de proposer de la cuisine de qualité en tout lieu et en toutes circonstances.

La restauration dans les armées a un rôle primordial : contribuer au maintien du moral des personnels civils et militaires du ministère, mais aussi et surtout de préparer l'entraînement et l'efficacité opérationnel.

Le bien manger du soldat, essentiel pour son mental, et donc pour la qualité de sa mission de défense, repose sur toute une chaîne d'approvisionnement assurée par l'Économat des armées, avec, à l'étranger, selon les besoins, des achats sur place.

Le Commissariat des armées s'attache à proposer des repas avec le maximum de produits frais, à forte valeur nutritionnelle, variés et respectant la sécurité alimentaire.

Pour être au rendez-vous du besoin des forces armées en tout temps, tous lieux et toutes circonstances, elle englobe plusieurs types de missions : la restauration de service, la restauration commerciale et événementielle, les bars et les boutiques, ainsi que la restauration opérationnelle, diversifiée selon les théâtres d'opération ou le besoin des armées (vivres opérationnels ou embarqués, rations de combat...).

Les cuisiniers militaires font preuve d'une adaptabilité remarquable, maîtrisant aussi bien la cuisine en conditions opérationnelles, avec des moyens limités, que les repas officiels au profit d'autorités lors d'événements importants.

Au sein du Commissariat des armées, **le centre interarmées du soutien Restauration Loisirs (CIRL, Lyon)** est responsable de la conduite de la politique de la restauration interarmées.



43 millions
Repas délivrés



346
restaurants



7^e organisme de
restauration
collective en France



5 200
personnels mobilisés
dans la filière

Le Trident d’Or, le Top Chef des Armées

“

Le concours du Trident d’Or est l’occasion pour les cuisiniers qui servent au sein du Commissariat des armées de montrer toute l’étendue de leurs compétences, toute leur maîtrise, toute leur expertise, et d’être au contact des plus grands chefs qui portent au plus haut l’excellence de la cuisine française.



Organisé tous les deux ans par le Commissariat des armées, le Trident d’Or est une compétition culinaire permettant de valoriser le savoir-faire des cuisiniers du ministère des Armées et des Anciens combattants.

Le concours vise à renforcer l’excellence des cuisiniers du ministère, en leur imposant notamment des moyens restreints (prix moyen du menu, gaspillage proscrit, etc.) et des conditions de travail et d’exigence différentes du quotidien. Une tradition de concours qui remonte à la Grande Guerre et qui vise à renforcer l’excellence culinaire militaire. Choix des produits, techniques utilisées, organisation du plan de travail, respect des normes d’hygiène et de sécurité, créativité... autant de critères évalués par le jury du Trident d’Or, composé des grands noms de la gastronomie française.

Les équipes sont composées de deux personnes, civils ou militaires, servant au sein d’un organisme de restauration dans les groupements de soutien Commissariat en métropole, en outre-mer, à l’étranger, sur un bâtiment de la Marine nationale, à la Légion étrangère ou même dans les cuisines du Palais de l’Elysée. Pendant 4h45, elles concourent sur un thème imposé en réalisant une entrée, un plat principal et un dessert pour huit personnes, dans la limite d’un budget total de 8€ TTC par binôme.

Rigueur, exemplarité et excellence. Ces trois valeurs décrivent le concours du Trident d’Or et sont partagées entre la haute gastronomie française et la restauration dans les armées françaises.

La finale du Trident d’Or 2026

Sous le haut-patronage de Monsieur Emmanuel MACRON Président de la République

À la suite des épreuves de sélections organisées à l’école des spécialités du commissariat des armées (ESCA) à Cherbourg les 26 et 27 novembre 2025, huit binômes de cuisiniers civils et militaires, ainsi que trois apprentis, se sont qualifiés pour la finale du concours qui se déroulera le jeudi 23 avril 2026 à Dardilly (69), au lycée hôtelier François Rabelais.

À partir d’un panier composé de produits du catalogue « vivres-métropole » de l’Économat des Armées (EdA) et de produits issus de fournisseurs locaux, chaque équipe devra réaliser deux recettes : un plat principal et un dessert.

AMUSE-BOUCHE

Librement inspiré
de la ration de
combat française

PLAT

Poulet de Bresse
Pommes Darphin
Royale d’asperges

DESSERT

Tarte soufflée
à la praline rose
de Lyon

Le prix de revient du plat et du dessert n’excédera pas 8,00 € TTC, afin de rester en adéquation avec les possibilités budgétaires actuellement accordées aux responsables de restauration du ministère des Armées et des Anciens combattants.

Les candidats disposeront de 4h45 pour réaliser l’intégralité de leur menu. Ces recettes devront être constituées sur assiettes pour huit personnes et susceptibles d’être servies dans le cadre d’un repas prestige de type « réception d’autorités ».

La présentation des sept assiettes (plat et dessert présentés indépendamment) se fera comme suit :

- sept assiettes pour le jury de dégustation ;
 - une assiette pour la présentation du plat et pour la photo.
- L’intégralité des décors et des préparations sera impérativement réalisée sur place durant le temps imparti.

Autres critères :

- Respect des critères de la loi pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole
- Respect de la loi « EGAlim »
- Prise en compte de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Graines d'Étoiles, le Trident d'Or des apprentis

“

Le concours « Graines d'étoile », dédié aux apprentis actuellement en formation au sein des restaurants du ministère des Armées et des Anciens combattants, a vocation à montrer le rôle et la place des apprentis et de la jeunesse dans le domaine du soutien aux forces armées.



Pour la première fois, cette 6^e édition instaure une **épreuve dédiée aux apprentis** actuellement en formation au sein des restaurants du MINARM, appelée « Graines d'étoiles ».

Trois jeunes candidats concourront à travers la réalisation d'un plat autour du poulet de Bresse accompagné d'une garniture à base d'asperges et de petits pois, et d'un millefeuille à la praline rose de Lyon, dans un temps imparti de 3h30.

Le concours a vocation à montrer le rôle et la place des apprentis au sein du ministère et du Commissariat des armées. 144 apprentis œuvrent aujourd'hui au sein de la filière restauration et représentent l'avenir de la filière.

Le parrain du concours : Christophe Raoux



Vendéen d'origine, Christophe RAOUX a été bercé au goût du bon dès son plus jeune âge. Le chef a aiguisé sa lame auprès de premiers couteaux de l'Hexagone : Guy LEGAY et Michel ROTH, au *Ritz Paris*, Gérard BESSON, dans son restaurant éponyme ou encore Alain DUCASSE, qui lui confie l'ouverture de ses nouveaux restaurants à travers la planète.

Sacré Meilleur Ouvrier de France en 2015, Christophe RAOUX rejoint en tant que Chef Exécutif les cuisines du *Café de la Paix*, puis le *Peninsula Paris* où il décroche une étoile à L'Oiseau Blanc.

Cet éternel perfectionniste rejoint ensuite les *Maisons Bocuse* avant de s'installer dans la région champenoise, terre d'exception qu'il affectionne depuis toujours.

Il est chef exécutif du restaurant *Royal Champagne ****** à Reims.

Les équipes

Chaque équipe est composée de deux personnes, civiles ou militaires. **Huit équipes** sont en lice pour la finale :

Localisation	Unité de provenance des candidats
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE	Cuisiniers du palais de l'Élysée
BOURGES	Groupe de soutien commissariat Bourges-Avord
BREST	Groupe de soutien Commissariat Brest, Centre sous-marins Roland Morillot, Carré officiers
BREST	Groupe de soutien Commissariat Brest, restaurant Roland Morillot
CARCASSONNE	Groupe de soutien commissariat Carcassonne
NOUVELLE-CALÉDONIE	Direction du commissariat des forces françaises en Nouvelle-Calédonie
PARIS	Brigade des sapeurs-pompiers de Paris (BSPP), 29 ^e compagnie
CASTELNAUDARY	Cercle mixte de la Légion étrangère

Pour le concours « Graines d'étoiles », **trois candidats** sont en lice :

Localisation	Unité de provenance des candidats
BRIVE-LA-GAILLARDE	Groupe de soutien commissariat de Brive-la-Gaillarde
POITIERS	Groupe de soutien commissariat de Poitiers-St-Maixent
THONVILLE	4 ^e régiment de transmissions

Les membres du jury

“ Être évalué par un jury prestigieux, composé des grands noms de la gastronomie française, est un honneur et c'est ce qui nous permet de nous améliorer. Tous ces regards d'excellence portés sur nous nous permettent de la viser pour l'atteindre à notre tour.

UN JURY TECHNIQUE

Le jury technique évalue les techniques de production (découpes, cuissons, taillages, appareils, sauces, etc.), l'organisation dans le temps, le respect des règles d'hygiène et la propreté du module de travail.



Danielle Crost
Présidente du jury technique
Le Castor gourmand, Crémieu



Stéphane Carbone
Restaurants *Stéphane Carbone*
et *L'Espérance, Caen*



Ghislaine Arabian
Première femme chef étoilée
Restaurant *Les Petites Sorcières,*
Paris



Christian Têtedoie
Groupe Têtedoie et
président des Maîtres
cuisiniers de France



Jean-Marc Tachet
Meilleur ouvrier de France
Académie culinaire Jean-
Marc Tachet

Et aussi...

Des professionnels de la restauration du ministère des Armées et des Anciens combattants, dont d'anciens gagnants des précédentes éditions du Trident d'Or.

Les membres du jury

UN JURY DÉGUSTATION

Composé de professionnels de la restauration – dont quelques-uns des Meilleurs ouvriers de France – et d'autorités militaires qui évaluent l'aspect visuel, l'association des produits et le goût des plats présentés.



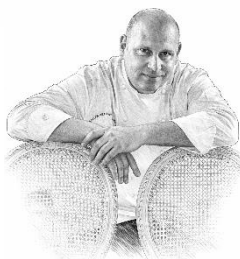
Christophe Raoux

Parrain du concours
et président du jury dégustation
« Meilleur ouvrier de France », chef
exécutif du Royal Champagne *****, Reims



Patrick Bertron

Chef du Groupe
Bernard Loiseau



Thierry Charrier

Chef du ministère de l'Europe
et des Affaires étrangères



Gabriel Biscay

Meilleur ouvrier de France
1982



Christophe Marguin

Président des Toques blanches
lyonnaises



Olivier Couvin

Meilleur ouvrier de France
Maison Bocuse



Marie Sauce-Bourreau

Agence Athenacom

Les partenaires institutionnels



Le centre interarmées du soutien restauration-loisirs (CIRL)

Le centre interarmées du soutien restauration-loisirs (CIRL) conduit la politique de la restauration et des loisirs interarmées

Offrir un soutien restauration et loisirs au standard de la société civile, assurer la résilience du soutien sur le territoire national et être en mesure d'accompagner les forces en missions intérieures et extérieures, tels sont les objectifs du CIRL.

À cette fin, il prescrit les normes à respecter par les cercles de base de défense, alloue les moyens nécessaires, pilote la performance du dispositif, et assure la préparation de l'avenir.

Pour conduire son action, il emploie 75 personnels civils et militaires et s'appuie sur un large panel de compétences, en restauration et loisirs, en comptabilité, en gestion RH et en expertise technique.



L'École des spécialités du commissariat des armées (ESCA)

L'École des spécialités du commissariat des armées est l'une des deux écoles du service du commissariat des armées, en charge de la formation des sous-officiers et militaires du rang aux métiers du soutien.

L'ESCA est l'école du geste métier du soutien, dédiée à la montée en compétences de ses stagiaires, dans un contexte où les ressources humaines concentrent plus que jamais toutes les attentions des armées.

À leur profit, l'ESCA assure ainsi :

- la formation des militaires de l'armée de Terre, de la Marine nationale et de l'armée de l'Air et de l'Espace aux métiers de l'administration et de la comptabilité, de la gestion des ressources humaines et du secrétariat ainsi qu'aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;
- la formation des spécialistes de la restauration de la Gendarmerie nationale.

Les partenaires institutionnels

L'Économat des Armées (EdA)



Depuis plus d'un siècle, l'EdA est au service de ceux qui servent la France. Son expertise globale, ses savoir-faire et son adaptabilité lui permettent d'être un partenaire incontournable reconnu. Centrale d'achat propre aux Armées, l'EdA est un partenaire historique du soutien des forces armées. Ses cœurs de métier sont les approvisionnements en denrées alimentaires, la restauration collective et la gestion de camps en opérations.

Dédié au soutien des forces et des organismes relevant du ministère des Armées, l'EdA s'appuie sur plus de 1 000 collaborateurs dans des métiers différents tels que l'approvisionnement alimentaire, la restauration ou encore la gestion de camps. Avec plus de 70 000 tonnes de denrées livrées sur le territoire national, l'EdA est le premier partenaire de la restauration collective des Armées. Sous la tutelle de l'état-major des armées et du pilotage du Commissariat des armées, l'EdA dispose d'un contrat de concession de longue durée pour plus de 70 restaurants du ministère des Armées.

Le Lycée hôtelier François Rabelais, Dardilly (69)

Le Campus Rabelais forme, depuis 1975, des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation. Il est composé du Lycée François Rabelais (création en 1975) et du Greta CFA HRA (1976). Plusieurs niveaux d'enseignement sont proposés de la 3^e prépa-métiers jusqu'à la licence professionnelle. Y sont formés des chocolatiers, boulangers, pâtisseries, touristes, charcutiers-traiteurs, bouchers, serveurs, cuisiniers, sommeliers, barmen, réceptionnistes, majordomes, maîtres-d'hôtel, depuis 50 ans, et avec passion.

La force du lycée réside dans la richesse de son offre de formation, la diversité et l'expertise de ses intervenants (mixité d'enseignants généralistes de haut niveau et de formateurs professionnels issus de l'univers HRA) ainsi que dans sa capacité à proposer aux élèves un espace de 4 700 m² de plateaux techniques. Pour mener à bien ses missions, le Campus compte un restaurant d'application, une brasserie d'application, quatre restaurants pédagogiques, huit cuisines, une résidence hôtelière, huit laboratoires de pâtisserie, trois de charcuterie, deux de boucherie, et trois de boulangerie.

En 2025, le Campus Rabelais et le CIRL ont signé une convention de partenariat visant à renforcer l'accueil d'élèves et d'apprentis du MINARM, la signature de contrats d'apprentissage et la participation à des actions de rayonnement conjointes.

Les partenaires privés



Carole.B

VÊTEMENT PRO

TRIDENT D'OR



REVOL

Glénat



Servir dans le soutien restauration des forces armées

Le Commissariat des armées offre chaque année des emplois dans le domaine du soutien restauration, quel que soit le niveau d'études.

Cuisinier

- Participer à la production des plats et menus
- Dresser et distribuer les préparations culinaires
- Assurer la sécurité alimentaire
- Servir en opération ou en exercice, sur du matériel de campagne

Agent polyvalent restauration/loisirs ou hébergement

- Participer à la préparation des repas
- Assurer le service en salle, à table, au bar
- Être chargé de tenir un point de vente (boutique ou accueil hôtellerie)
- Gérer les stocks

Gérant de restauration adjoint

- Diriger une équipe de cuisiniers et d'agents polyvalents
- Organiser le travail de production de l'équipe
- Contrôler la gestion des stocks et la comptabilité de l'organisme

Directeur délégué

- Assurer la direction d'une unité de restauration
- Encadrer une équipe de personnel militaire et civil
- Veiller à la satisfaction des clients

Directeur de restaurant

- Diriger un ensemble de restaurants, bars, hôtels
- Piloter et superviser l'activité
- Gérer l'activité financière de l'établissement



Service national : rejoindre le soutien restauration des forces armées

Vous avez entre 18 et 25 ans et vous êtes en quête d'un nouveau challenge dans le domaine de la restauration ? Donnez du sens à votre métier et rejoignez le Commissariat des armées pour soutenir les forces armées !

Le Commissariat des armées

Soutien multiservices étendu des enceintes militaires et bases projetées



43 millions
repas
délivrés



152
installations
sportives



8 000
Lits
d'hôtellerie



346
restaurants



49 000
lits
d'hébergement



Parc auto
15 000
véhicules

Chaîne logistique intégrée



2 millions
rations
de combat
distribuées



4 millions
effets militaires
distribués



113 millions €
soutien
de l'homme

Administration individuelle et collective des armées



237 000
militaires
soldés



4 000
marchés actifs



135 labels "Utilisé
par les armées
françaises"
attribués aux
fournisseurs
du SCA



37 000
passeports
délivrés



3,3 Md€
Achats
(engagements)



14 000
déménagements
effectués



126 000
actes
d'achats



10 000
contentieux
et conseils
juridiques
réalisés

Suivez le Commissariat des armées sur :



<https://www.defense.gouv.fr/commissariat>



TWITTER X
@SCArmees



LINKEDIN
Commissariat des armées



INSTAGRAM
@Commissariat des armées



YOUTUBE
Commissariat des armées

DOSSIER DE PRESSE

Le soutien restauration

et le concours culinaire du Trident d'Or

Avril 2026



**MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*