



71<sup>e</sup> ÉDITION  
CONCOURS NATIONAL  
**LE MEILLEUR APPRENTI  
CUISINIER DE FRANCE**

**FINALE NATIONALE LE 12 JANV 2026.**



**CHRISTIAN TÊTEDOIE**  
**PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION**



**VIRGINIE BASSELOT**  
**MARRAINE DE L'ÉDITION 2025**

# CONCOURS NATIONAL LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

organisé par l'Association des Maîtres Cuisiniers de France

"De la transmission au rayonnement international de l'art culinaire français, notre engagement, nos valeurs."



**CHRISTIAN TÊTEDOIE,**  
Président des Maîtres Cuisiniers de France



**VIRGINIE BASSELOT**  
Marraine de l'édition 2025

Depuis sa création en 1955, le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France est bien plus qu'une compétition : il est le reflet de la mission que portent les Maîtres Cuisiniers de France.

Année après année, il incarne trois valeurs fondatrices :

**Transmettre** le savoir-faire culinaire, pour assurer la continuité de notre patrimoine gastronomique.

**Valoriser l'apprentissage et la formation**, piliers essentiels pour faire grandir la relève.

**Révéler les jeunes talents** qui feront la gastronomie française de demain.

Ce concours est une formidable école de vie : les candidats y apprennent à se dépasser, à affronter le regard d'un jury d'excellence et à défendre, avec fierté, la grande cuisine française.

**En 2024, plus de 150 apprentis se sont engagés.**

# LE CONCOURS EN CHIFFRES

**71<sup>e</sup> édition**  
en 2025



**12 sélections régionales**  
partout en France



**Plus de 150 apprentis**  
inscrits chaque année



**1 lauréat national**  
couronné en janvier



**Un jury prestigieux**  
composé de Maîtres Cuisiniers de France



# LES DATES CLÉS 2025

## SÉLECTIONS RÉGIONALES

**ÎLE-DE-FRANCE** - LUNDI 20 OCTOBRE  
MÉDÉRIC - PARIS 75

**NORMANDIE** - LUNDI 17 NOVEMBRE  
CFA ICEP FORMATION - CAEN 14

**OCCITANIE** - LUNDI 17 NOVEMBRE  
CFA BLAGNAC - BLAGNAC 31

**PACA** - MERCREDI 5 NOVEMBRE  
ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON - AVIGNON 84

**AUVERGNE-RHÔNE-ALPES** - LUNDI 17 NOVEMBRE  
LYCÉE VALÉRY-GISCARD-D'ESTAING - CHAMALIERES 63

**BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ** - LUNDI 17 NOVEMBRE  
IFAC PAYS DE MONTBÉLIARD - BETHONCOURT 25

**GRAND EST** - LUNDI 17 NOVEMBRE  
LP MARYSE BASTIÉ - HAYANGE 57

**PAYS DE LA LOIRE** - LUNDI 17 NOVEMBRE  
LYCÉE HÔTELIER HAUTS FOLLIS - LAVAL 53

**BRETAGNE** - MERCREDI 19 NOVEMBRE  
LYCÉE JEANNE-D'ARC SAINT IVY - PONTIVY 56

**NOUVELLE-AQUITAINE** - LUNDI 24 NOVEMBRE  
LYCÉE HÔTELIER CCI DORDOGNE - BOULAZAC ISLE MANOIRE 24

**CENTRE-VAL DE LOIRE** - LUNDI 24 NOVEMBRE  
CFA INTERPRO 28 - CHARTRES 28

**HAUTS-DE-FRANCE** - LUNDI 24 NOVEMBRE  
CMA DE LILLE - LILLE 59

## FINALE NATIONALE

**Lundi 12 janvier 2026**

**Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing - Chamalieres 63**

# THÈME FINALE NATIONALE

Durée du thème : 4h00



## ENTRÉE

**OEUF POCHE - FLAN DE CHAMPIGNON  
COULIS DE CRESSON ET ECLATS DE NOISETTE**

Recette pour 6 personnes



## PLAT

**FILET DE TRUITE CONFIT A L'HUILE D'OLIVE - GREMOLATA-  
FINE MOUSSELINE DE CHOU FLEUR PARFUME AU JUS DE YUZU**

Recette pour 6 personnes



## DESSERT

**CHOUX GARNIS À LA CREME DE CHOCOLAT,  
PRALINE DE PISTACHE CROQUANT**

Recette pour 6 personnes



# LES FINALISTES

AUVERGNE - RHÔNE ALPES



**Tom LECLERCQ**

BOURGOGNE - FRANCHE COMTÉ



**Paul ANTOINE**

BRETAGNE



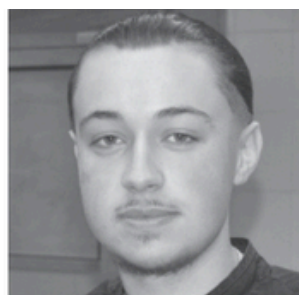
**Gaétane GUEGUEN**

CENTRE - VAL DE LOIRE



**Maé AUDIBERT-BIGOT**

GRAND-EST



**Romeo PARON**

HAUTS-DE-FRANCE



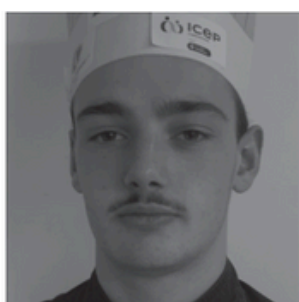
**Gauthier VERWAERDE**

ÎLE-DE-FRANCE



**Leonardo PAVONE**

NORMANDIE



**Auguste LALLEMAND**

NOUVELLE-AQUITAINE



**Méline METOIS**

OCCITANIE



**Eloïse ROUILLET**

PAYS DE LA LOIRE



**Théo RENAUD**

PROVENCE - ALPES - CÔTES D'AZUR



**Louise ABRAS**

« Maître Cuisinier de France », le titre le plus envié que chaque chef aspire à porter !

Mais n'est pas «Maître Cuisinier de France» qui veut...

**La devise : « Maintenir, diffuser l'art culinaire français, encourager à l'apprentissage de la cuisine, aider au développement professionnel. »**

Ce titre incarne une exigence de savoir-faire, de transmission et de défense de la gastronomie française. Les membres de l'Association occupent une place de premier plan dans les guides gastronomiques et les concours culinaires. Nombre d'entre eux sont Meilleurs Ouvriers de France ou lauréats de grandes distinctions.

**Ensemble, ils emploient près de 10 000 professionnels**, siègent dans les jurys des concours nationaux et internationaux (MOF, Bocuse d'Or, Trophée Montagné...), et participent activement à la formation en CAP et Bac Pro dans les lycées hôteliers.

**L'Association défend également les produits d'exception, labellisés AOC, AOP, IGP ou Label Rouge.**

Engagée depuis toujours dans la transmission, l'Association porte également un concours devenu une référence : **le Concours " Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France"**. **Organisé depuis plus de 70 ans**, il révèle chaque année les jeunes talents de la gastronomie, et incarne l'exigence, la passion et l'avenir du métier.



# L'ASSOCIATION DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

Plus connectés que jamais, les Maîtres Cuisiniers de France ont aujourd'hui plus de **30 000 visites** par mois sur leur site internet, plus de **27 000 followers** sur Instagram et Facebook !

@maitrescuisiniersdefrance.

D'un continent à l'autre, les chefs interviennent lors de festivals, prestations, galas de bienfaisance et concours, sans jamais perdre de **leur passion pour la transmission de leur savoir-faire et le rayonnement de l'art culinaire français.**







***Le Guide des Maîtres Cuisiniers de France 2025  
est disponible en ligne !***



<https://maitrescuisiniersdefrance.com>

13 rue du 4 Septembre, 75002 Paris  
01.45.26.99.39