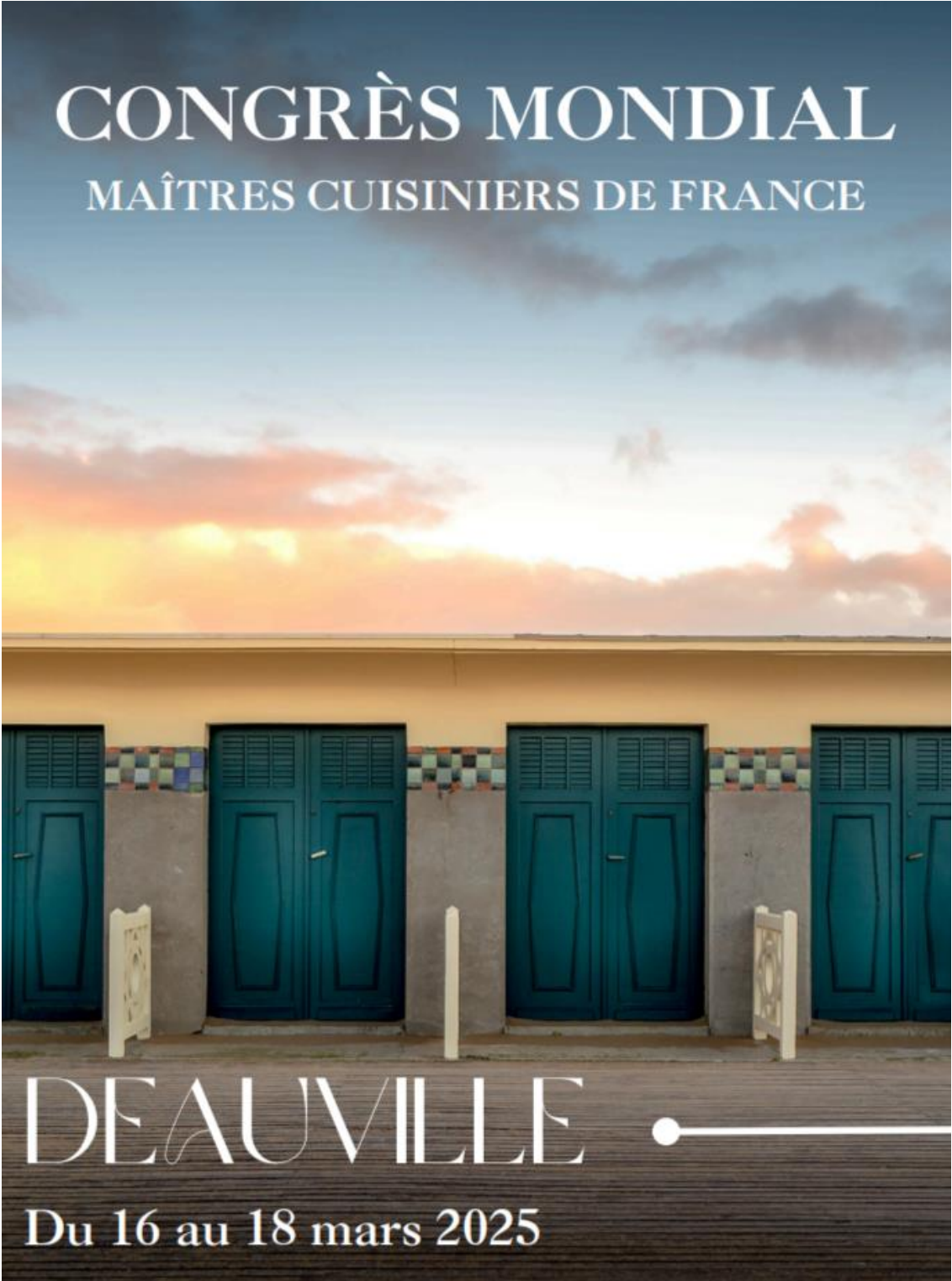




**Le Congrès Mondial
des Maîtres Cuisiniers
de France 2025 :
Rendez-vous à Deauville !**

La prestigieuse association des **Maîtres Cuisiniers de France** annonce la tenue de son **Congrès Mondial 2025**, qui se déroulera à **Deauville** du **16 au 18 mars 2025**. Cet événement d'exception rassemblera l'élite de la gastronomie française et internationale pour trois jours d'échanges, de célébrations et de mise à l'honneur du savoir-faire culinaire.



CONGRÈS MONDIAL

MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

DEAUVILLE

Du 16 au 18 mars 2025

Un programme riche et exclusif

Le congrès s'ouvrira avec une **cérémonie d'accueil** au sein du légendaire **Hôtel Royal Barrière**, suivie d'un **cocktail et d'un dîner d'ouverture aux Franciscaines**, un lieu emblématique privatisé pour l'occasion.

Les temps forts incluront :

- **L'intronisation** des membres du nouveau millésime 2025 des Maîtres Cuisiniers de France
- **L'Assemblée Générale** au Théâtre du Casino Barrière, réunissant les membres de l'association pour échanger sur les enjeux de la profession.
- **Une séance photo officielle** et un cocktail au Bar Lounge de l'Hôtel Royal Barrière, permettant aux participants de se retrouver dans une ambiance conviviale.
- **Un Dîner de Gala** dans le somptueux Salon des Ambassadeurs, où la haute gastronomie sera à l'honneur.
- **Des rencontres avec les partenaires** et des temps d'échanges autour de l'évolution de la cuisine et des défis à venir.

Une reconnaissance d'excellence

Chaque année, le Congrès des **Maîtres Cuisiniers de France** est également l'occasion de célébrer de nouveaux talents et de **récompenser les chefs d'exception** qui rejoignent l'association. En 2025, **29 chefs de renom** ont été intronisés, confirmant l'engagement des MCF dans la transmission et l'excellence de la cuisine française à travers le monde.

LES INTRONISÉS 2025



Alexandre FABRIS
Château de Valmer
PACA



Alexandre SEINCE
Ladurée
Beverly Hills - USA



Ali ERRAJRAJI
Le Maupertu
Île-de-France



Arnaud MASSET
Hilton Anatole
Texas - USA



Audrey STIPPICH
La Table du 6717
Grand Est



Aymeric LECOQ
Lycée des métiers
Gustave Eiffel
Grand Est



Christophe GUILLON
L'Assiette Roannaise
Auvergne-Rhône-Alpes



Christophe HECK
Restaurant Ramloc
Grand Est

LES INTRONISÉS 2025



Damien LE QUILLEC
Hyacinthe et Robert
Bretagne



David HARNOIS
Radisson Blu Kuwait
Koweït



Emmanuel LOJOU
Pôle de Formation Amparà
Corse



Florence DALIA
16 by flo
Taipei - Taïwan



Gabriel KREUTHER
Gabriel Kreuther
New York - USA



Guillaume KATOLA
Adour - Ecole Ducasse
Île de France



Guillaume ROBIN
Lake Nona Wave Hôtel
Orlando - USA



Gwenaél LE PAPE
La Goulue
Floride - USA

LES INTRONISÉS 2025



Jean Baptiste BAYONI
Ferrandi Paris
Campus St Gratien
Île-de-France



Jean-Jacques KLEIN
Chez Julien
Grand Est



Julien LEFEBVRE
L'âtre
Normandie



Jerome SCHILLING
Lalique
Nouvelle-Aquitaine



Lionel DEBON
Cocody
Houston - USA



Matthis GROSJEAN
FRNDS
Dubai - EAU



Nicolas CÉGRETEIN
Rivage
Auvergne-Rhône-Alpes



Patrice MICK
Norwegian Cruise Line
Miami - USA

LES INTRONISÉS 2025



Philippe COEURDASSIER
Elmhurst inn&spa
Ontario - Canada



Philippe DERRIEN
Four Seasons
Riyadh - KSA



Robin MIKAEL
Sofitel Ambassador Seoul
Séoul - Corée du Sud



Vincent BOUCHER
Le Petit Restaurant
Corse



Vincent PREMORVAN
Meson Chalut
Bretagne

Félicitations aux 29 nouveaux
MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

Un événement de prestige pour l'avenir de la gastronomie

En réunissant des chefs de différentes générations et horizons, ce congrès mondial vise à **valoriser l'innovation culinaire**, renforcer les liens entre professionnels et mettre en avant l'influence de la cuisine française à l'international.

Le Congrès Mondial des Maîtres Cuisiniers de France 2025 s'annonce comme **un moment incontournable** pour la profession et un rendez-vous marquant de l'univers gastronomique.



À propos de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France :

Fondée en 1951, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France est l'une des plus prestigieuses associations culinaires au monde. Elle regroupe les meilleurs chefs français et internationaux, ayant pour mission de promouvoir l'excellence de la cuisine française à travers le respect des traditions culinaires et la transmission du savoir-faire. L'association œuvre également pour la formation des jeunes chefs, le respect des produits et l'innovation culinaire.

