



**LE CORDON BLEU PARIS DÉVOILE LES LAURÉATS DE SON CONCOURS CULINAIRE
D'EXCEPTION
« FUTURS JEUNES TALENTS » 2026**

À l'issue d'une sélection exigeante ouverte à tous les passionnés de France, trois lauréats décrochent une bourse pour vivre l'expérience Le Cordon Bleu Paris en 2027. Quynh Nga Nguyen remporte le premier prix, devant Breno Allevato et Victoria Padilha.



Lancée au printemps, la deuxième édition de la Bourse « Futurs Jeunes Talents » a mené ses finalistes jusqu'à la grande finale hier du 19 octobre 2026. Ce concours culinaire, gratuit et ouvert à tous les résidents en France de 18 ans et plus, amateurs comme personnes en reconversion, repose sur une conviction : la passion est le seul prérequis pour entrer dans l'un des réseaux les plus prestigieux de la gastronomie mondiale.

LES LAURÉATS ET LEURS BOURSES :

1ère place : Mme Quynh Nga NGUYEN

Le prestigieux Diplôme de Cuisine ou Pâtisserie : Une formation d'élite de 6 ou 9 mois (en format standard ou intensif) pour maîtriser toutes les techniques fondamentales. C'est le sésame ultime pour ouvrir son propre restaurant par exemple ou encore intégrer de prestigieux établissements étoilés (valeur : 35.500€)

2e place : M. Breno ALLEVATO

Le Certificat de Pâtisserie ou Cuisine : Un cursus immersif de 6 ou 12 semaines pour acquérir les bases de la haute pâtisserie française et maîtriser les secrets des plus grands chefs pâtisseries (valeur : 12.100€)

3e place : Mme Victoria PADILHA

L'Art du Pain : Une immersion de 5,5 heures lors d'un atelier intensif au sein des cuisines de l'institut pour découvrir l'artisanat à la française (valeur : 295€)

Un concours exigeant et formateur

Du dépôt des candidatures à la grande finale, les participants ont traversé plusieurs étapes supervisées par les Chefs de l'institut : sélection sur dossier, demi-finale parisienne avec entretien, test de connaissances et épreuve de pâtisserie, puis ultime épreuve de créativité culinaire pour les 12 finalistes.

Au terme de cette sélection exigeante, **Quynh Nga Nguyen est désignée grande lauréate**. Elle décroche le Diplôme de Cuisine ou Pâtisserie au choix, la formation d'excellence de l'institut. Originaire du Vietnam et disposant d'un doctorat en économie, la candidate a toujours eu une passion profonde pour la gastronomie. Son rêve ? Ouvrir un restaurant qui allie techniques françaises et saveurs vietnamiennes.



Quynh Nga Nguyen déclare :

« Après des années d'études en économie, je vais enfin faire de ma passion mon métier. Entrer au sein de l'institut Le Cordon Bleu Paris est un rêve et je vais pouvoir apprendre tous les secrets de la gastronomie française dans l'objectif futur d'ouvrir mon propre restaurant. »

Un jury d'exception

La sélection des lauréats a été confiée à un jury mêlant expertise culinaire, regard de la presse et voix des étudiants :

- **Chef Eric Briffard**, Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris
- **Chef Fabrice Dannel**, Responsable du département Boulangerie et Pâtisserie au sein de l'institut
- **Sophie Menut-Yovanovitch**, Rédactrice en chef de Cuisine & Vins de France
- **Bao Feiyue**, restaurant Le Flandrin
- **Chanel Houle**, étudiante en Grand Diplôme®

" Nous avons été impressionnés par l'engagement et la créativité des finalistes. Chacun a prouvé que la passion, associée à la rigueur, permet d'aller très loin. Je félicite chaleureusement Quynh Nga, Breno et Victoria, et je suis impatient de les accueillir à l'institut en 2027. " déclare Eric Briffard, Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

A propos

La Bourse « Futurs Jeunes Talents » 2026 est réalisée avec le soutien de DeBuyer, Coravin, Larousse, L'Or des Prés et Cuisine & Vins de France.

Les bourses obtenues seront valables exclusivement au sein de l'institut Le Cordon Bleu Paris pour l'une des rentrées de l'année 2027 (janvier, avril, juillet ou octobre).

Nominatives et non échangeables, elles garantissent aux gagnants un encadrement complet, matériel inclus, pour une immersion totale dans l'excellence. [Informations complémentaires et règlement](#).

A propos de l'Institut Le Cordon Bleu Paris

Créé il y a 130 ans par une journaliste parisienne, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA. A Paris, l'institut est situé sur les bords de Seine dans le 15e arrondissement, mais aussi à l'Hôtel de la Marine dans le 8e arrondissement, place de la Concorde.

Les ateliers culinaires Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine

Le Cordon Bleu Paris a imaginé un éventail d'ateliers culinaires et œnologiques destinés au grand public à l'Hôtel de la Marine tout au long de l'année : démonstrations culinaires, masterclass, ateliers (cuisine, œnologie, dîners, pâtisserie, macarons & tea time) ou cours privés. Encadrés par des Chefs de haut rang Le Cordon Bleu Paris, les ateliers et animations font la part belle aux produits de qualité et de saison, sélectionnés directement chez les petits producteurs locaux, critère de choix de l'institut.