

Le 23 mai 2025,

Victor Berthe remporte la finale du concours culinaire Mr.Goodfish 2025 – catégorie professionnelle

Mercredi 21 mai 2025, sur le parvis de Nausicaá à Boulogne-sur-Mer, le chef Victor Berthe, du restaurant Coup de Main à Lille, a remporté la finale de la 2e édition du concours culinaire Mr.Goodfish dans la catégorie professionnelle. Le trophée lui a été remis par Christophe Pirotais, lauréat de la première édition en 2022.

Un engagement culinaire pour l'Océan

Sélectionné parmi six finalistes professionnels, Victor Berthe a su convaincre le jury avec sa cuisine. Chef passionné et engagé, il milite pour une approche plus responsable des produits de la mer. Pour lui, *"cuisiner la mer de manière responsable, c'est assumer ses choix d'approvisionnement et s'adapter aux ressources locales. Pour moi, cela fait partie d'un tout. Un chef plus connu et sûrement plus malin, que vous connaissez bien à dit : Manger, c'est voter trois fois par jour."* Sa maîtrise technique s'exprime notamment à travers le travail de maturation du poisson, qu'il considère comme un élément central de sa cuisine.

Ce concours, organisé par Mr.Goodfish en partenariat avec l'Académie Nationale de Cuisine, promeut les produits de la mer durables et de saison. Placé sous le haut patronage de Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, il mobilise tous les deux ans des chefs et artisans engagés dans une cuisine plus respectueuse des ressources marines.

Cette année, le concours était placé sous le haut patronage de Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or. Gérard Sallé, chef étoilé et Maître Cuisinier de France, était parrain et président du jury pour la catégorie professionnelle, tandis que la catégorie Avenir était placée sous le parrainage d'Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France poissonnier, avec Gilles Brunner en tant que président du jury.

Catégorie Avenir : une génération prometteuse

Dans la catégorie Avenir, dédiée aux jeunes en formation, c'est Virginie Vadeleau, apprenante au Centre de Formation des Produits de la Mer et de la Terre (CFPMT) de Boulogne-sur-Mer, qui a su tirer son épingle du jeu.

Les deux lauréats ont reçu leurs trophées, réalisés par les équipes de Nausicaà, ainsi que de nombreux lots offerts par les partenaires engagés du concours. Les deviennent également ambassadeurs Mr.Goodfish durant deux années, jusqu'au prochain concours en 2027.

À propos de Mr.Goodfish

Initiative européenne lancée en 2010, Mr.Goodfish promeut une consommation responsable des produits de la mer, en valorisant les espèces de saison et issues de stocks durables. Toutes les recommandations sont disponibles sur www.mrgoodfish.com ou via l'application mobile.

"Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous."