



Les Maîtres Cuisiniers de France lancent la 72e édition du concours " Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France "

L'association des **Maîtres Cuisiniers de France** vient de donner le coup d'envoi de l'un de ses principaux temps forts de l'année, avec l'ouverture des inscriptions du concours "**Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France** ", depuis le 1er juillet.

Pour sa **72e édition**, ce concours est parrainé par le Maître Cuisinier de France, **Julien Médard**, sous la présidence de **Christian Têtedoie**, à la tête de l'association. Ce concours, créé en 1955, récompense chaque année les jeunes talents de la cuisine française et valorise l'apprentissage et la formation à travers la réalisation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert sur un thème préparé par des chefs Maîtres Cuisiniers de France.

Le vainqueur remporte une dotation de 1.500 euros, ainsi qu'un stage au sein des cuisines du Palais de l'Elysée.

Ce concours historique repose sur quatre piliers :

La transmission, pour assurer la continuité du patrimoine gastronomique français.

L'excellence, parce que l'association vise le plus haut niveau de gastronomie. **La passion**, parce qu'elle fait naître les plus grands talents.

Et **l'engagement**, pour révéler les jeunes talents qui feront la gastronomie de demain.

« La passion, le travail et l'audace sont les clés de la réussite », rappelle Julien Médard, le parrain de cette 72e édition.

72^e ÉDITION

LE RENDEZ-VOUS DES FUTURS TALENTS DE LA CUISINE FRANÇAISE

CONCOURS NATIONAL
LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER
DE FRANCE

INSCRIPTIONS OUVERTES !

Ton talent
Ta passion
Ton avenir

CHRISTIAN TÊTEDOIS
PRÉSIDENT
DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

JULIEN MÉDARD
PARRAIN DE L'ÉDITION
2026

SÉLECTIONS RÉGIONALES
Du 28 sept au 23 nov 2026

CLÔTURE DES INSCRIPTIONS
25 SEPTEMBRE 2026

1er PRIX : 1.500€
STAGE AU PALAIS DE L'ÉLYSÉE
ET DE NOMBREUX LOTS DE
NOS PARTENAIRES À GAGNER

Savoir-faire, passion et
détermination :
les ingrédients de
ton avenir !

INSCRIS-TOI

SUIVEZ NOUS

Cette année, les participants aux sélections régionales se départageront lors d'une épreuve de 4 heures mêlant à la fois du chaud et du froid, le seul concours sous ce format, autour du thème suivant :

Entrée :

RISOTTO CAMARGUAIS — BOUILLON VÉGÉTAL — POTIMARRON EN JUS DE TEXTURE ET SON CHAMPIGNON TOURNÉ.

Recette réalisée par le Maître Cuisinier de France Loïc REGNIER.

Plat :

LIEU JAUNE POCHÉ AU FOIN — TOPINAMBOURS GLACÉS AU MIEL ET AU THYM —
CAROTTES FARCIES AUX ÉCHALOTES CONFITES — SAUCE NOISETTE.

Recette réalisée par le Maître Cuisinier de France Mathieu SILVESTRE.

Dessert :

SABAYON CHOCOLAT ENSABLÉE — SUPRÊME DE CITRON MI-CONFIT ET JUS
RÉDUIT.

Recette réalisée par le Maître Cuisinier de France Sylvain ROBERT.

72^e
ÉDITION

CONCOURS NATIONAL
**LE MEILLEUR
APPRENTI
CUISINIER**
DE FRANCE

-  **PLUS DE 150**
APPRENTIS PARTICIPANTS CHAQUE ANNÉE
-  **12**
SÉLECTIONS RÉGIONALES
-  **1**
FINALE NATIONALE À BOURGES
-  **1500€**
1^{er} PRIX
STAGÉ AU PALAIS DE L'ÉLYSÉE ET DE NOMBREUX LOTS

**INSCRIPTIONS
OUVERTES !**

*Savoir-faire, passion et détermination :
les ingrédients de ton avenir !*

Le calendrier :

Du 1er juillet au 25 septembre 2026 : Les inscriptions sont ouvertes pour la 72e édition du concours " Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France ".

Du 28 septembre au 23 novembre 2026 : Les sélections régionales ont lieu lors de 12 dates, partout en France.

Le 11 janvier 2027 : La Grande Finale avec une épreuve pratique d'exception à Bourges, proposée par le parrain de l'édition, Julien Médard.

Les informations pratiques :

Qui peut participer ?

Le concours est ouvert aux élèves cuisiniers en formation par la voie de l'apprentissage ou en formation initiale classe de CAP / Bac Pro / BP et BTS, et être âgé(e) de moins de 21 ans.

Date limite d'inscription : Le 25 septembre 2026.

Comment s'inscrire ?

Rendez-vous sur le site www.maitrescuisiniersdefrance.com pour remplir le formulaire d'inscription.



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, sur le territoire et à l'international, 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.