



***"Maintien et diffusion de l'art culinaire français,
encouragement à l'apprentissage de la cuisine
et perfectionnement professionnel."***



**Sous le haut patronage de Monsieur Emmanuel MACRON,
Président de la République**

**70ème édition du concours “Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France”
Promotion Éric FRECHON**

CONCOURS

“ LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE ” : RENDEZ-VOUS À LYON

**POUR
LA FINALE NATIONALE !**

Les Sélections Régionales du Concours
« Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France »
se sont déroulées sur trois mois à travers tout le pays.
Au total, 120 apprentis ont pris part à cette première étape,
espérant décrocher leur place en finale. À l'issue de cette sélection,
12 d'entre eux se disputeront le prestigieux titre
de Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2024
lors de la finale nationale, qui se tiendra le 13 janvier prochain
à la Vatel Academy Lyon.



UNE 70ÈME ÉDITION D'EXCEPTION

Depuis plus de 70 ans,

les Maîtres Cuisiniers de France s'attachent à préserver,
transmettre et faire rayonner la grande tradition culinaire française.

Animés par cette passion, ils encouragent l'apprentissage
et l'excellence à travers le prestigieux concours

Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France,
organisé chaque année.

Pour cette édition 2024,
nous avons l'immense honneur d'accueillir le Chef Éric Frechon,
tripllement étoilé, en tant que parrain.

Héritier d'un savoir-faire d'exception
ce membre éminent des Maîtres Cuisiniers de France perpétue
à son tour cet engagement en partageant son expertise
et sa passion avec la nouvelle génération.



AU MENU

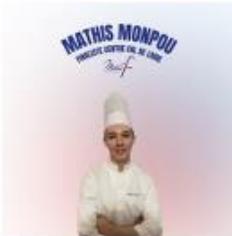
Entrée : Cuisses de grenouille panées au tandoori, dorées au poêlon, jus de persil au beurre noisette

Plat : Pigeon de Bresse laqué au miel, crumble de pignons de pin, Compotée de fenouil au cumin, sauce à la diable

Dessert : Soufflé au chocolat « Guanaja »

LES FINALISTES

Parmi les 120 jeunes inscrits au concours, 12 ont décroché leur qualification à la finale nationale :



REMISE DES PRIX

La remise des prix se tiendra le lundi 13 janvier 2025 à 18h00 à Vatel Academy Lyon, suivie d'un dîner de gala. Cet événement représente une occasion unique pour les jeunes apprentis de participer à un concours professionnel qui enrichit leur expérience, met en lumière leur talent et nourrit leur passion. Une belle manière de perpétuer les valeurs d'excellence qui définissent l'art de la cuisine.

Un grand merci à nos partenaires qui nous soutiennent fidèlement chaque année : METRO, JAE, ALASKA SEAFOOD, BRAGARD, COOKAL, COUP DE PATES, STURIA, CUISINE SOLUTIONS, DE BUYER, DEGRENNÉ, DEVENOGE, DYVIN, ELLE&VIRE, GARNIER-THIEBAUT, GREENCUBE, IN EXTENSO, KOPPERT CRESS, MAISON MASSE, NESTLE WATERS, PROVA, RIZ & CO, STURIA, THEFORK, VELLEMINFROY ET VERGERS BOIRON.



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.