Noé Mepas décroche son billet pour l'excellence

Vainqueur de la sélection régionale Bourgogne-Franche-Comté, Noé Mepas se qualifie pour la finale nationale de la 72e édition du concours Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France. Organisé par les Maîtres Cuisiniers de France, le concours réunira les lauréats régionaux le 11 janvier 2027 à Bourges.





À l'issue de la sélection régionale **Bourgogne-Franche-Comté** organisée le 9 novembre au **CMA Formation Gevingey**, **Noé Mepas** a remporté sa place en finale nationale du concours Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France.

En formation à **CMA Formation Mercurey** et en apprentissage à **L'Aubépine Restaurant** auprès de **Quentin Antiga**, le lauréat franchit une étape décisive de son parcours. Il représentera sa région face aux autres finalistes pour tenter de décrocher le titre national.



Le jury était composé de :

Gauthier Bergeret

Stéphane Derbord

Thiebaut Etienne

Guillaume Fermier

Philippe Godard

Jean Paul Jeunet

Jean Michel Massard

François Moreaux

Fabrice Piguet

Christian Pilloud

Réunis pour départager les candidats, ces professionnels ont mis leur expertise au service de cette sélection et de la valorisation des jeunes talents.



72 éditions au service de l’apprentissage et de la transmission

Organisé par les **Maîtres Cuisiniers de France**, le concours met à l'honneur l'apprentissage, l'exigence du métier et les savoir-faire culinaires français. Il souligne également le rôle essentiel des maîtres d'apprentissage et des formateurs qui accompagnent les candidats au quotidien.

La finale nationale à Bourges le 11 janvier 2027

La finale nationale se tiendra le **11 janvier 2027 au Lycée Jacques Cœur, 108 rue Jean Baffier, 18000 Bourges**.

Le vainqueur remportera **une dotation de 1 500 euros ainsi qu'un stage au sein des cuisines du Palais de l'Élysée**, une occasion exceptionnelle de poursuivre son apprentissage dans un cadre prestigieux.

