

Louis, élève en CM2, sacré lauréat du concours « Les Petits Chefs » de Scolarest 2026 à Paris

Louis Guercio, élève en CM2 à Montrouge (92), a remporté le 10 juin 2026 à Paris la finale du concours « Les Petits Chefs » organisée à la Fondation GoodPlanet. Initié et porté par Scolarest, expert de la restauration pour les établissements scolaires et les collectivités, ce concours invite chaque année les élèves de CE2, CM1 et CM2 des écoles partenaires publiques d'Île-de-France à participer. Après une sélection parmi 500 candidats franciliens, 8 enfants se sont affrontés pendant 1 h 30 devant un jury présidé par Grégoire Touchard, demi-finaliste de la saison 16 de *Top Chef*, afin de désigner le grand gagnant.

Pour cette 11ème édition, le thème imposé était la « fun food » - exclusivement des recettes salées. Chaque candidat devait imaginer une recette gourmande, accompagnée d'un dessin, avant d'être sélectionné pour cuisiner en finale aux côtés d'un Chef Scolarest. Un concours pensé pour transmettre aux enfants le plaisir de cuisiner et les sensibiliser à une alimentation équilibrée.



© Scolarest

Après avoir dégusté avec soin les créations culinaires des jeunes chef-fes et longuement délibéré, le jury, présidé par **Grégoire Touchard**, et composé de **Fabien Gillaizeau**, directeur général délégué aux cuisines centrales Scolarest, de **Cédric Javanaud**, directeur général de la Fondation GoodPlanet et de **Grégoire De Lastic**, journaliste à Actu Kids, a eu le plaisir d'annoncer les gagnants :

- + 1er Prix décerné à Louis, élève en CM2 à Montrouge, pour sa très esthétique recette : « Croissant au saumon »
- + 2ème Prix décerné à Taevy, élève en CE2 à Montrouge, pour sa recette originale : « Rouleaux de Printemps au saumon fumé et sa sauce tzatziki »
- + 3ème Prix décerné à Léa, élève en CM1 à Maisons-Laffitte pour sa recette colorée : « Gaufre à la française »



Louis, lauréat de l'édition 2026 du concours des Petits Chefs

« Chaque édition est un moment fort pour nos équipes, car elle nous permet de voir les enfants passer de l'imaginaire à la réalisation en cuisine. Leur enthousiasme et leur créativité rappellent à quel point la cuisine est un formidable levier d'apprentissage et de confiance en soi. C'est exactement ce que nous cherchons à encourager chez Scolarest », se réjouit **Fabien Gillaizeau**.

Pour télécharger les photos du concours : [cliquez ici](#)

A PROPOS DE SCOLAREST

Scolarest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales. Scolarest s'engage à proposer des offres de restauration sur-mesure de la crèche à l'enseignement supérieur. Scolarest nourrit 400 000 élèves chaque jour sur près de 1 500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs. www.scolarest.fr