

Communiqué de presse

Paris, le 31 mars 2026

Avec le Grand Concours Culinaire, TGV Lyria révèle la nouvelle génération de chefs franco-suisses, au coeur de la gastronomie à bord

TGV Lyria arrive à 320km/h avec la saison 2 de son Grand Concours Culinaire et offre à un jeune chef français ou suisse une opportunité rare : voir sa création intégrée à la carte gastronomique “La Table”, servie en classe Première Signature entre Paris et la Suisse. Après une première édition saluée par deux figures majeures de la gastronomie française, Michel Roth et Danny Khezzar, ainsi que par les voyageurs, l'édition 2026 franchit un nouveau cap en matière d'exigence. Au programme : des paniers mystères encore plus pointus, une finale ouverte au public en Gare de Lyon et une expérience de dégustation inédite à 320 km/h, alliant performance culinaire et innovation.

La Première Signature, une promesse d'excellence gastronomique

La classe Première Signature de TGV Lyria incarne une promesse forte : offrir à chaque voyageur une expérience gastronomique d'exception entre la France et la Suisse. Pour tenir cette promesse et continuer de sourcer le meilleur de la gastronomie franco-suisse, TGV Lyria a créé le Grand Concours Culinaire : un dispositif unique pour identifier et faire rayonner les talents de demain, au service des voyageurs de la Première Signature.

Ouvert aux jeunes professionnel-le-s de la cuisine âgé-e-s de 18 à 39 ans, résidant en France ou en Suisse, le concours s'adresse aux talents en activité désireux de porter une vision engagée et contemporaine de la gastronomie. Ce concours, organisé en collaboration avec gatesolutions, partenaire de TGV Lyria pour la restauration à bord de ses trains depuis 8 ans, illustre la volonté commune de faire la promotion d'un savoir-faire en termes d'expérience culinaire haut de gamme, adapté aux exigences du voyage ferroviaire. Sans oublier la valorisation de la durabilité de son offre et de ses engagements RSE.

Dès la phase de candidature, les participants devront proposer une **recette signature**, inspirée des terroirs français et suisses, pensée pour être adaptée aux contraintes spécifiques de la restauration ferroviaire : saisonnalité des produits, qualité gustative et

esthétique, mais aussi sa capacité à répondre aux exigences de la restauration gastronomique à bord.

À l'issue d'une phase de présélection, **quatre candidats** seront retenus pour participer à la finale organisée le 16 juin 2026 en deux temps, à Paris Gare de Lyon, transformée pour l'occasion en cuisine ouverte. Ce lieu de passage emblématique deviendra, le temps d'une journée, une véritable scène gastronomique où le public pourra assister à l'épreuve en direct.

Une édition 2026 encore plus ambitieuse

Forte du succès de la première édition, TGV Lyria fait évoluer le format du concours pour proposer une expérience encore plus immersive et exigeante.

Des paniers mystères pour stimuler la créativité

Lors de la finale, les candidats devront concevoir leurs créations à partir de **quatre paniers mystères**, composés par le jury et validés par gatesolutions : deux paniers autour de produits carnés, un panier dédié au poisson et un panier végétarien. Cette nouvelle mécanique, pensée pour stimuler l'inventivité des finalistes tout en garantissant la transposabilité des recettes, assure à la fois créativité, exigence et parfaite adaptabilité au service à bord.

La constitution de ces quatre paniers mystères renforce également l'intensité de la compétition : en imposant des univers produits distincts et inattendus, elle pousse les candidats à se dépasser, à surprendre le jury et à révéler toute l'étendue de leur talent. Un véritable défi culinaire qui promet d'émerveiller, de créer l'émotion et d'enrichir à long terme l'expérience gastronomique exceptionnelle des voyageurs de la classe Première Signature.

Une épreuve prolongée

La durée de l'épreuve passe à **quatre heures**, permettant aux finalistes d'exprimer pleinement leur technicité et leur sens du détail dans un environnement atypique.

L'accompagnement d'un commis

Chaque candidat pourra être assisté par un **commis**. Cette collaboration viendra renforcer la dimension pédagogique, collective et professionnalisante du concours. Les modalités de partenariat avec une école de formation professionnelle sont actuellement à l'étude et seront dévoilées prochainement.

Du quai à la table : une dégustation à 320 km/h

À l'issue de l'épreuve, les plats seront dégustés et évalués par nos chefs étoilés **Michel Roth** (Bocuse d'Or, MOF 1991) et **Danny Khezzer** (finaliste Top Chef), qui signent la carte « La Table » de la classe Première Signature.

Deux recettes finalistes seront ensuite servies à bord du **TGV Lyria**, au départ de Paris Gare de Lyon à destination de Genève.

Les voyageurs en classe Première Signature et en voiture-bar deviendront jurés d'un jour, en votant pour leur plat favori. En parallèle, la communauté Instagram de TGV Lyria sera invitée à élire le visuel le plus appétissant. Un dispositif qui fait la singularité du Grand Concours Culinaire : associer chefs, voyageurs et communauté digitale dans une expérience gastronomique vivante et participative.

Le plat lauréat intégrera ensuite la carte « **La Table** » **automne-hiver 2026-2027**, faisant voyager la créativité de son auteur à 320 km/h entre la France et la Suisse.

« Je suis très fier de m'associer à ce concours, car il offre à un jeune talent la chance de vivre une expérience unique, de se dépasser et de faire entendre sa voix culinaire. Je sais à quel point ces opportunités peuvent être déterminantes dans un parcours. Pour cette

deuxième saison, la barre sera mise encore plus haut : nous attendons des candidats qu'ils osent, qu'ils proposent, qu'ils nous surprennent. Pouvoir s'exprimer dans un lieu aussi atypique que la Gare de Lyon, c'est à la fois un défi immense et une source d'inspiration incomparable. »

— Danny Khezzer, chef étoilé et juré du « Grand Concours Culinaire » TGV Lyria

« Les produits devront être irréprochables, alliant excellence gustative et qualité visuelle, tout en étant pensés pour conserver pleinement leurs qualités tout au long du voyage. C'est une contrainte technique exigeante, mais aussi un formidable terrain d'expression pour la créativité et la maîtrise. Nous avons envie de faire de véritables découvertes, peut-être même des créations capables de bousculer la carte La Table et d'insuffler un nouvel élan. »

— Michel Roth, chef étoilé et juré du Grand Concours Culinaire TGV Lyria

Une marraine pour incarner la transmission

Gagnante de la première édition, **Juliette Dufêtre, cheffe du restaurant Botani à Lyon**, accompagnera cette nouvelle saison en tant que marraine. Son rôle : partager son expérience avec les finalistes, les conseiller en amont de l'épreuve et témoigner, lors de l'événement, de ce que représente une telle opportunité pour un jeune chef. Elle avait l'année dernière remporté le concours avec son *Filet de poulet rôti jus crémé à l'estragon, purée au parmesan, pesto d'herbes fraîches à l'emmental suisse et noix caramélisées*.

Appel à candidatures

L'appel à candidatures est désormais ouvert. Les jeunes chef-fe-s intéressé-e-s peuvent déposer leur dossier via ce [formulaire en ligne](#), accompagné d'une courte présentation, de leurs motivations et de photos de leurs plats à envoyer à l'adresse : chefs@fr.gategroup.com

À propos de TGV Lyria

Avec 5,7 millions de voyageurs transportés en 2024, l'offre TGV Lyria conforte sa position d'offre de référence entre la Suisse et la France. TGV Lyria offre jusqu'à 18 000 places disponibles avec ses 17 allers-retours quotidiens entre la Suisse et la France, et des temps de parcours d'à peine plus de 3h pour la liaison Bâle > Paris et Genève > Paris et jusqu'à 4h04 pour Zurich. Forte de sa double identité franco-suisse, TGV Lyria place l'excellence du savoir-faire des deux pays au cœur de sa promesse client. Lyria SAS, société de droit français, est une filiale partagée entre la SNCF Voyageurs SA à 74% et les Chemins de fer fédéraux suisses (CFF) à 26%.

À propos de gatesolutions

Filiale de gategroup, leader du catering à l'international, gatesolutions est issue d'une riche histoire dans la restauration aérienne, s'appuyant sur une présence mondiale, un savoir-faire culinaire reconnu et une expertise dans la gestion d'opérations complexes. L'entreprise conçoit et fournit des solutions de restauration sur mesure ainsi que des repas préparés destinés aux secteurs de la restauration collective, du commerce de détail et de la restauration ferroviaire.