

# Communiqué de presse

Paris, le 28 mai 2026

## TGV Lyria dévoile les quatre finalistes qui s'affronteront le 16 juin en Gare de Lyon pour la Saison 2 du Grand Concours Culinaire

***Après le lancement de l'appel à candidatures fin mars 2026, TGV Lyria et gatesolutions sont heureux d'annoncer les quatre jeunes chef-fe-s sélectionné-e-s pour disputer la finale de la deuxième édition du Grand Concours Culinaire. Le 16 juin prochain, ils s'affronteront en cuisine ouverte à Paris Gare de Lyon, sous le regard des chefs étoilés Michel Roth et Danny Khezzar. À la clé : voir leur création intégrée à la carte gastronomique « La Table », servie en classe Première Signature entre la France et la Suisse.***

### Une sélection à la hauteur des ambitions de la Saison 2

L'appel à candidatures, ouvert aux jeunes professionnel-le-s de la cuisine âgé-e-s de 18 à 39 ans résidant en France ou en Suisse, a suscité un vif engouement. Les 209 dossiers reçus témoignent de la vitalité de la nouvelle génération franco-suisse : profils variés, parcours affirmés, ancrages territoriaux marqués et une véritable réflexion sur les contraintes spécifiques de la restauration ferroviaire haut de gamme. « *Les candidatures étaient d'une grande qualité, très sérieuses et porteuses de beaucoup de potentiel. Il a été particulièrement difficile de faire un choix tant le niveau était élevé.* » assure Michel Roth. À l'issue de cette phase de présélection, quatre candidat-e-s ont été retenu-e-s pour disputer la finale. Ils incarnent chacun-e, à leur manière, l'exigence, la créativité et la sensibilité au terroir qui caractérisent la promesse gastronomique de la classe Première Signature.

### Les quatre finalistes

#### Léa Medan (France), 25 ans

Cheffe en Franche-Comté, Léa Medan a forgé son parcours entre la Maison Jeunet (2 étoiles, Arbois) et Le Cercle, bistronomie comtoise dont elle est aujourd'hui co-cheffe et co-gérante. Sa cuisine, ancrée dans son territoire comtois et guidée par la saisonnalité, fait dialoguer générosité française et précision suisse. Son plat signature, la canette rôtie sur peau, morilles, herbes alpines et sérac, illustre une approche lisible et équilibrée, portée par un attachement sincère aux paysages alpins.

### **Jérémy Samper (France / Suisse), 29 ans**

Finaliste de la première édition, Jérémy Samper revient avec une vision affirmée et encore plus aboutie. Chef consultant en Valais (Woodland Village à Anzère, Hôtel Panorama à Mollens), il a été distingué à trois reprises dans le Gault & Millau Suisse. Sa cuisine moderne d'inspiration alpine, lisible, précise et structurée, se déploie notamment autour d'un filet de sandre saumuré et fumé au sapin des Vosges, accompagné d'une croquette d'épeautre au Sbrinz 24 mois, un plat qui revendique pleinement son ancrage alpin.

### **Steve Belaatel (France), 35 ans**

Chef de L'Experience à Saint-Avoid, Steve Belaatel cumule les distinctions récentes : 2e place du Toque d'Or 2026 (prix du meilleur dessert), 3e place du Trophée MrGoodFish 2025 et intronisation à l'Académie Nationale de Cuisine en 2026. Son parcours, marqué par le restaurant étoilé Le Clairefontaine au Luxembourg, traduit une rigueur technique mise au service d'une cuisine de mémoire et de territoire. Sa proposition franco-suisse : noix d'entrecôte Simmental basse température, croquette de pommes de terre au vacherin fribourgeois, jus au vin rouge infusé à la fleur de sureau.

### **Michael Fesler (Suisse), 32 ans**

Cofondateur de Fudlâb à Fribourg et formé à l'Institut Paul Bocuse, Michael Fesler a fait ses armes dans des maisons d'exception : Ledoyen (3 étoiles), ETC (1 étoile), Le 39/V à Paris aux côtés de chefs reconnus. Consultant international, il développe une cuisine à la croisée de l'expérience, du produit et de la création. Sa signature franco-suisse ? La volaille patte noire de la Gruyère ou de Bresse, condiment vacherin AOP et noix de Grenoble, morilles savoyardes, risotto de cardon AOP, jus au vin jaune, qui incarne sa volonté de fusionner les deux cultures plutôt que de les juxtaposer.

## **Rendez-vous le 16 juin à Paris Gare de Lyon**

Le 16 juin 2026, Paris Gare de Lyon se transformera, le temps d'une journée, en cuisine ouverte. Les quatre finalistes, chacun assisté d'un commis du CIFA, auront quatre heures pour composer leurs créations à partir de quatre paniers mystères (deux carnés, un poisson, un végétarien), composés par le jury et répondant aux exigences de la gastronomie dans l'univers ferroviaire.

Les plats seront ensuite dégustés et évalués par Michel Roth (Bocuse d'Or, MOF 1991) et Danny Khezzar (finaliste Top Chef), qui signent la carte « La Table ». Deux recettes finalistes seront servies à bord du TGV Lyria, au départ de Paris Gare de Lyon vers Genève : les voyageurs en Première Signature et en voiture-bar deviendront jurés d'un jour. En parallèle, la communauté Instagram de TGV Lyria élira le visuel le plus appétissant.

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

Pour cette deuxième saison, Juliette Dufêtre, cheffe du restaurant Botani à Lyon et lauréate de la première édition, accompagne les finalistes en tant que marraine du concours.

**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.