

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE
DU MINISTÈRE DES ARMÉES
ET DES ANCIENS COMBATTANTS**

Paris, le 4 décembre 2025

Huit équipes de cuisiniers des Armées et trois apprentis se qualifient pour la finale du concours culinaire du Trident d'Or

- Suite aux épreuves de sélection organisées à l'**École des spécialités du commissariat des armées de Cherbourg-en-Cotentin (50)** les 26 et 27 novembre 2025, huit binômes de cuisiniers et trois apprentis se sont qualifiés pour la finale du concours culinaire du ministère des Armées et des Anciens combattants.
- Les équipes sélectionnées s'affronteront lors de la finale qui se déroulera le 23 avril 2026 au lycée hôtelier François Rabelais à Dardilly (69).

Pendant deux jours, 22 binômes, civils et militaires, ainsi que quatre apprentis ont été départagés par deux jurys composés notamment de grands chefs étoilés sur un plat à base de merlan et de choux, et un dessert sur le thème du palet et de la pomme de Normandie.

Les huit équipes qualifiées pour la finale sont :

- Présidence de la République (Palais de l'Élysée),
- Groupement de soutien commissariat (GSC) de Brest-Lorient (carré des officiers),
- Brigade des sapeurs-pompiers de Paris (29^e compagnie),
- GSC de Carcassonne,
- GSC de Brest-Lorient (restaurant Rolland Morillot),
- GSC de Bourges-Avord,
- GSC de Nouvelle-Calédonie,
- Légion étrangère.

Les trois apprentis qualifiés pour la finale de l'épreuve « Graines d'étoile » sont issus du GSC de Poitiers Saint-Maixent, du GSC de Metz-Thionville et du GSC de Brive-la-Gaillarde.

Trident d'Or, organisé pour la sixième fois, est la compétition culinaire du Service du commissariat des armées. Elle valorise le savoir-faire et le professionnalisme des cuisiniers du ministère. Forte de 5 200 personnels, la filière « restauration » recrute chaque année plusieurs centaines de personnels à des postes de cuisiniers, agents polyvalents de restauration, gérants de restauration ou encore maîtres d'hôtel.