



## Cuisinons pour demain 2026 : une 5<sup>e</sup> édition qui consacre la créativité végétale et révèle de jeunes talents engagés

La 5<sup>e</sup> édition du concours culinaire Cuisinons pour demain s'est achevée ce mardi 31 mars à Wittenheim (Alsace) lors d'une finale particulièrement inspirante. Cinq binômes candidats-mentors, issus d'écoles et lycées hôteliers de toute la France, ont relevé un défi culinaire exigeant en une heure d'épreuve, sous le regard d'un jury prestigieux présidé par le chef triplement étoilé Régis Marcon.

Au terme de cette compétition intense, le jury a distingué Hector Hay-Feuildet, lauréat 2026, pour son assiette « Chou farci d'Anjou ».

### Un thème qui fait la part belle au végétal et au terroir

Placée sous le signe de « L'art du végétal : entre céréale ancienne et terroir vivant », cette édition invitait les finalistes à sublimer le boulgour de petit épeautre, ingrédient aux vertus nutritionnelles reconnues. Les candidats devaient l'associer à un fruit ou un légume, une herbe aromatique et une légumineuse, avec l'obligation d'intégrer au moins un produit représentatif de leur terroir régional ; un hommage aux identités culinaires locales.

Créativité, technicité et sensibilité ont ponctué les propositions des cinq jeunes finalistes, chacun apportant une vision personnelle et engagée de la cuisine de demain.

### Le palmarès : excellence, engagement et sens du territoire

#### • 1<sup>er</sup> prix – Hector Hay-Feuildet (Lycée Jeanne Delanoue, Cholet)

Accompagné de son mentor Amaury Poirier, Hector a su convaincre le jury grâce à un travail exigeant autour d'un classique revisité, le chou farci.

Au-delà de la maîtrise technique et de l'équilibre gustatif, le jury a salué la démarche engagée du binôme : rencontres avec les producteurs, mise en lumière des savoir-faire et création d'une assiette sur mesure en collaboration avec la céramiste angevine Virginie Couffin.

#### • 2<sup>e</sup> prix – Lauriane Guerard (CY Cergy Paris Université)

Avec son mentor Nicolas Lequien, elle décroche la deuxième place grâce à son assiette « Bourguignon Végétal », appréciée pour sa cohérence et sa compréhension fine du thème.

• **3<sup>e</sup> prix ex-aequo – Paul Golunski, Corentin Huet et Thibault Bossaert**

Les trois autres finalistes n'ont pas démerité et terminent ex-aequo :

- Paul Golunski – Lycée hôtelier du Touquet
- Corentin Huet – CFA Aucaleuc Dinan
- Thibault Bossaert – Lycée Valéry Giscard d'Estaing de Chamalières

**Des prix spéciaux pour célébrer l'engagement et l'originalité**

Pour saluer la qualité du travail réalisé par l'ensemble des participants, trois prix spéciaux ont été décernés :

• **Prix "Coup de cœur des followers"**

Attribué au duo Hector Hay-Feuillet & Amaury Poirier, qui a séduit la communauté Instagram avec plus de 1000 votes grâce au raffinement du dressage de leur assiette.

• **Prix "Valorisation du territoire"**

Décerné à Paul Golunski et son commis du jour Jérôme Dubois pour leur « Risotto de petit épeautre et terroir du Nord ».

• **Prix "Meilleur argumentaire"**

Remis à Lauriane Guerard pour la qualité de sa prise de parole : un storytelling maîtrisé, mêlant histoire personnelle et héritage culinaire.

**Un concours fondé sur la transmission et l'apprentissage**

Depuis 2021, Cuisinons pour demain se distingue par son format unique : chaque étudiant concourt aux côtés d'un mentor (professeur, maître d'apprentissage ou chef), mais devient chef de son propre binôme le jour J, tandis que le mentor adopte le rôle de commis. Lors de la présentation au jury, l'étudiant défend seul sa démarche et sa vision d'une gastronomie durable et responsable.

Les assiettes ont été notées par un jury d'exception, présidé par Régis Marcon (Maisons Marcon\*\*\* à Saint-Bonnet-le-Froid 43), accompagné de Cybele Idelot (Restaurant Ruche\* à Gambais 78), Thierry Schwartz (Restaurant Thierry Schwartz \* à Obernai 67), ainsi que Emilie Bariseel et Jonathan Groshens, binôme vainqueur de la précédente édition du concours et Franck Steiner, directeur des applications culinaires RATIONAL France.

**Une dynamique engagée pour la cuisine de demain**

En cinq éditions seulement, le concours s'est imposé comme un laboratoire de réflexion autour d'une cuisine qui conjugue créativité, engagement durable et ancrage territorial.

L'édition 2026 confirme cette ambition : valoriser le végétal, encourager la saisonnalité, soutenir les filières régionales et encourager les jeunes chefs à imaginer l'avenir de la gastronomie avec responsabilité.

« Ce concours met en lumière ce qui fait la force de notre métier : la transmission, le respect de la nature et la sincérité dans le geste culinaire. Voir ces jeunes chefs s'emparer du végétal et de leur terroir avec autant de sensibilité et de créativité est extrêmement encourageant. Leur cuisine



raconte une histoire, celle de leurs territoires et de leurs engagements. C'est précisément cette vision que nous devons continuer à cultiver. » Régis Marcon, Chef triplement étoilé.

Toute l'équipe de RATIONAL et l'ensemble du jury adressent leurs plus chaleureuses félicitations à tous les finalistes pour la qualité exceptionnelle de leurs réalisations.

### **Contact :**

RATIONAL France SAS  
Aline Barth  
Responsable Communication  
Tél. 03 89 57 00 80  
a.barth@rational-online.com  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

Instagram : [https://www.instagram.com/cuisinons\\_pour\\_demain/](https://www.instagram.com/cuisinons_pour_demain/)

Facebook : <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Youtube [Cuisinons pour demain : le concours culinaire pour les futurs chefs](#)

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

5 037 Signes (espaces compris)

### **À propos de RATIONAL**

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.