Cuisinons pour demain.

Le concours qui révèle les talents de la cuisine de demain.



Dossier de presse - 2026.

Edito



Construire aujourd'hui la cuisine de demain

Face aux défis qui transforment aujourd'hui la gastronomie, transmission des savoir-faire, évolution des pratiques, attractivité des métiers ou encore responsabilité environnementale, une question s'impose : comment préparer la nouvelle génération de cuisiniers à relever ces enjeux ?

C'est pour répondre à cette ambition qu'est né Cuisinons pour demain. Créé par RATIONAL en 2021, ce concours culinaire s'adresse aux étudiants, apprentis et jeunes talents en formation. Il leur offre une scène d'expression unique où la créativité, l'exigence technique et l'engagement responsable se rencontrent.

Cuisinons pour demain, c'est aussi une aventure humaine fondée sur une valeur essentielle de la gastronomie : la transmission.
En réunissant candidats et mentors autour d'un projet commun, le concours crée un espace d'échange entre générations, où l'apprentissage, la confiance et le partage occupent une place centrale.

Plus qu'un concours, Cuisinons pour demain est un terrain d'expression, un accélérateur de parcours et un engagement collectif pour contribuer, ensemble, à inventer la cuisine de demain.







Le concours en bref

Public concerné :
- Apprentis et étudiants des écoles hôtelières

Concept clé :
- La participation se fait en binôme : un candidat étudiant + un mentor

Valeurs du concours :
- La cuisine durable
- La transmission

Ambition du concours :
- Révéler les talents culinaires de demain et encourager une gastronomie plus responsable

Rayonnement :
- Concours national
- Déjà 5 éditions réalisées





Pourquoi Cuisinons pour demain est né ?



//

Nous avons fait le choix d'ouvrir le concours à des candidats en formation pour les faire réfléchir sur des ingrédients, des préparations plus sensibles.

César Troisgros, Chef triplement étoilé du Bois sans feuilles*** à Ouche (42) et parrain des quatre premières éditions du concours de 2021 à 2025.

Une nouvelle génération à accompagner

Cuisinons pour demain est né d'une conviction simple : les cuisiniers de demain ne doivent pas seulement maîtriser des techniques. Ils doivent également comprendre l'impact de leurs choix et contribuer à imaginer une gastronomie plus vertueuse.

Les étudiants, apprentis et jeunes professionnels disposent aujourd'hui d'une formidable capacité d'innovation. Encore faut-il leur offrir un espace où exprimer leur potentiel, défendre leurs idées et prendre confiance dans leur capacité à faire évoluer leur métier.

Créé par RATIONAL, avec le soutient du chef triplement étoilé César Troisgros, le concours Cuisinons pour demain a pour ambition de révéler ces jeunes talents et de leur permettre d'explorer leur propre vision de la gastronomie de demain à travers une expérience exigeante, formatrice et profondément humaine.

À travers des thématiques ancrées dans les enjeux contemporains, les candidats sont encouragés à imaginer une cuisine respectueuse des produits, des saisons, des territoires et des femmes et des hommes qui les font vivre.

Parce que la cuisine est avant tout un métier de partage, Cuisinons pour demain place également la transmission au cœur de son dispositif. Chaque candidat est accompagné par un enseignant ou un mentor qui l'aide à développer sa réflexion, enrichir sa démarche et affiner son projet culinaire.

Parce que la cuisine de demain ne se décrète pas : elle se transmet, s'expérimente et se construit dès aujourd'hui.



Un concours unique dans le paysage culinaire



Plus qu'un concours culinaire, Cuisinons pour demain est une aventure humaine et professionnelle, construite autour de valeurs fortes : révéler les talents, encourager l'engagement et contribuer à une gastronomie plus responsable et plus durable.

Porté par ces convictions, le concours poursuit une même ambition : accompagner la nouvelle génération de cuisiniers et l'aider à imaginer, dès aujourd'hui, la cuisine de demain.

Révéler les talents
Le concours Cuisinons pour demain donne une visibilité nationale à de jeunes professionnels.

Encourager une cuisine responsable
Produits locaux, saisonnalité, lutte contre le gaspillage : autant de pratiques encouragées par le concours Cuisinons pour demain.

Transmettre
Le candidat construit son projet en binome avec un mentor de son choix.

Créer des rencontres
Chefs, producteurs, enseignants, professionnels : tous engagés pour une alimentation durable.

Faire grandir
Chaque participant repart avec une expérience marquante et des rencontres inspirantes.

Une aventure humaine avant tout



//

Nous avons passé un très grand moment de cuisine, d'échange et de convivialité.

Jérôme Dubois, professeur et mentor finaliste de la cinquième édition du concours en 2026

Une aventure à deux, portée par la transmission

Parce que la cuisine est avant tout un métier de partage, Cuisinons pour demain a fait de la transmission l'un de ses principes fondateurs. Le concours repose ainsi sur un modèle unique : le binôme candidat-mentor.

Étudiant, apprenti, enseignant ou maître d'apprentissage, chacun apporte son regard, son expérience et son énergie à un projet commun. Au fil des semaines, le mentor accompagne le candidat dans sa réflexion, l'encourage à affirmer sa vision, à développer sa créativité et à gagner en confiance.

Le jour de la finale, les rôles s'inversent. Lorsque le binôme entre en cuisine, l'étudiant devient le chef de sa brigade et le mentor endosse le rôle de commis. Une manière forte de placer le jeune talent au cœur du projet et de lui permettre d'exprimer pleinement son savoir-faire, sa personnalité et ses choix culinaires. À l'issue de l'épreuve, c'est également lui seul qui présente son assiette et défend sa démarche devant le jury.

Bien plus qu'une préparation technique, cette collaboration donne naissance à une véritable aventure humaine, fondée sur l'échange, la confiance et la transmission. Une expérience enrichissante pour les candidats comme pour leurs mentors, réunis autour d'une même ambition : faire vivre et évoluer la cuisine de demain.







Les lauréats qui incarnent la cuisine de demain











Depuis sa création, Cuisinons pour demain accompagne une génération de jeunes cuisiniers qui osent exprimer leur vision du métier.
À travers leurs assiettes, leurs engagements et leurs parcours, les lauréats du concours témoignent de la richesse, de la créativité et de l'avenir de la gastronomie française.

2021

Caroline Vallance - Lycée de Chamalières (63)

Assiette : « Croquette de patidou et jambon d'Auvergne, butternut en trois façons, tuiles de sarrasin et sauce émulsionnée au persil, huile de noisette de Sayat. »

2022

Louis Técher - Lycée Lesdiguières de Grenoble (38)

Assiette : « Rouge d'œuf, duo de purées, blanc safrané et châtaigne. »

2023

Alexandre Georget - École hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines (78)

Assiette : « Poireau Candele, revisite du poireau vinaigrette »

2025

Émilie Bariseel - CFA Hôtellerie Restauration de Colmar (68)

Assiettes : « Rencontre entre le Rhin et la terre » et « Comme une rosée du matin », travail autour de la betterave et du pamplemousse

2026

Hector Hay-Feuildet - Lycée Jeanne Delanoue de Cholet (49)

Assiette : « Chou farci d'Anjou »

Un jury d'exception engagé pour la transmission

Depuis sa création, Cuisinons pour demain a le privilège de réunir autour de ses candidats des chefs reconnus pour leur excellence, leur engagement et leur volonté de transmettre.
Jurés ou parrains, ils apportent bien plus que leur expertise : ils partagent leur expérience, leurs convictions et leur vision du métier. Leur présence témoigne de l'importance accordée à la transmission dans le concours et contribue, année après année, à inspirer et accompagner les talents qui construiront la gastronomie de demain.

Les plus grands professionnels ne viennent pas seulement évaluer les candidats. Ils viennent transmettre. Ils ont participé à l'aventure Cuisinons pour demain :



César Troisgros
Maison Troisgros***
Ouches (42)



Régis Marcon
Maisons Marcon***
St-Bonnet-le-Froid (43)



Cédric Burtin
Cédric Burtin
Saint-Rémy (71)



Jérôme Jaegle
L'Alchémille*
Kaysersberg (68)



Cybèle Idelot
Restaurant Ruche*
Gambais (78)



Thierry Schwartz
Thierry Schwartz *
Obernai (67)



Jean-Michel Carrette
Aux Terrasses*
Tournus (71)



Jean-Luc Brendel
La table du gourmet*
Riquewihr (68)



Nicole Fagegaltier
Rest. du Vieux Pont*
Belcastel (12)



Hubert Maetz
Le Rosenmeer
Rosheim (67)



Serge Viera
Serge Vieira**
Chaude-Aigues (15)



Alexis Albrecht
Au Vieux Couvent*
Rhinau (67)

Construire ensemble la cuisine de demain





Depuis 2021, Cuisinons pour demain accompagne une génération de jeunes cuisiniers passionnés et engagés, prêts à imaginer une gastronomie en phase avec les enjeux de leur époque.

Au fil des éditions, le concours est devenu un lieu de rencontre entre étudiants, apprentis, enseignants, maîtres d'apprentissage, chefs, producteurs et professionnels partageant la même conviction : l'avenir de la cuisine se construit par la transmission, l'engagement et le respect des savoir-faire.

Plus qu'une compétition, Cuisinons pour demain est une aventure humaine qui valorise les talents, encourage les vocations et crée des passerelles entre les générations.

Parce que les idées, l'audace et la passion des jeunes cuisiniers d'aujourd'hui dessinent déjà la gastronomie de demain, Cuisinons pour demain continuera à les accompagner, les inspirer et les mettre en lumière.





Cuisinons pour demain

Le concours qui révèle les talents de la cuisine de demain.

Contact presse

RATIONAL France SAS
Aline Barth
Responsable Communication
a.barth@rational-online.com

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.