

## Remise des prix de la 3<sup>e</sup> édition du concours régional « Tous à table ! »

Mercredi 10 juin au lycée François Mitterrand à Château-Chinon (Nièvre)

La cérémonie de remise des prix du 3<sup>e</sup> concours régional « Tous à table ! », destiné aux équipes de cuisine des établissements de Bourgogne-Franche-Comté, a eu lieu ce mercredi 10 juin au lycée François Mitterrand à Château-Chinon.

Les six équipes en lice devaient préparer et faire déguster un plat et un dessert pour 15 personnes sur la thématique « Comme à la maison ! ». Le jury était composé de professionnels, de techniciens, de parents d'élèves, de lycéens et d'élus régionaux : Amandine Rapenne, conseillère régionale aux transitions énergétiques et alimentaires dans les lycées, Gilles Demersseman, conseiller régional à l'agriculture biologique et d'Isabelle Liron, vice-présidente à la formation professionnelle des demandeurs d'emploi, aux mutations économiques et au dialogue social territorial. Sylvain Mathieu, conseiller régional et maire de Château-Chinon, assistait également à la cérémonie.

### Les objectifs du concours

- Mettre en valeur la charte qualité de la restauration scolaire ;
- Donner envie aux élèves de fréquenter le restaurant de leur établissement ;
- Favoriser le recrutement des cuisiniers de demain, susciter des vocations et valoriser l'envie de transmettre ;
- Valoriser l'esprit d'équipe, la cohésion et le potentiel culinaire des équipes de restauration.

### Les équipes finalistes

- Romain Turban, chef de cuisine, et Mathieu Emiliani, cuisinier au LEGT Montchapet à Dijon (Côte-d'Or) ;
- Benoît Berruer, chef de cuisine, et Mégane Lefèbvre, cuisinière au LP Eugène Guillaume à Montbard (Côte-d'Or) ;
- Aline Sandoz, cheffe de cuisine, et Aurélie Guinchard, aide de cuisine au LPO Xavier Marmier à Pontarlier (Doubs) ;
- Christophe Kalisch, chef de cuisine, et Stanislas Oberlin, cuisinier au LEGTA Mancy à Lons-le-Saunier (Jura) ;
- Franck Boyer, chef de cuisine, et Pascal Labouriaux, cuisinier au LPO Pontus de Tyard à Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire) ;
- Sophie Rivollier, cheffe de cuisine, et Fabrice Verchère, cuisinier au LPO Julien Wittmer à Charolles (Saône-et-Loire).

### Le gagnant 2026

Romain Turban, chef de cuisine, et Mathieu Emiliani, cuisinier au LEGT Montchapet à Dijon (Côte-d'Or) remportent le trophée 2026 du concours.

### Reconnaissance « Restauration d'excellence »

En parallèle du concours, la Région a remis officiellement la reconnaissance « Restauration d'excellence » à cinq lycées du territoire :

- LPO Mathias à Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire) ;
- LEGT Lamartine à Mâcon (Saône-et-Loire) ;
- LEGT Henri Parriat à Montceau-les-Mines (Saône-et-Loire) ;
- LPO Léon Blum au Creusot (Saône-et-Loire) ;
- LPO Paul-Émile Victor à Champagnole (Jura).