Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 5 novembre 2026

Cédric Wattelier, en formation à Avignon, en lice pour devenir Meilleur Apprenti Cuisinier de France



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 5 novembre 2026

Cédric Wattelier vient de remporter la sélection régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur du concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France. La finale nationale se tiendra le 11 janvier prochain à Bourges.

En formation à l'École hôtelière d'Avignon et en apprentissage auprès du chef étoilé Maxime Chenet au sein du restaurant Entre Vigne et Garrigue (1 étoile au Guide Michelin) à Pujaut, Cédric Wattelier a su se démarquer lors de la sélection régionale de la 72e édition du concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France, organisé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 5 novembre 2026



Cédric Wattelier. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 5 novembre 2026

Une épreuve qui témoigne de la richesse gastronomique française

Chaque année, ce concours ouvert aux apprentis de moins de 21 ans impose un thème lors des sélections régionales. Cette année, les participants disposaient de 4 heures pour sortir une entrée, un plat et un dessert qui témoignent de la richesse du savoir-faire gastronomique français et de l'engagement de l'association des Maîtres Cuisiniers de France en faveur de sa transmission.

En entrée, les apprentis ont dû préparer un risotto camarguais avec un bouillon végétal et un potimarron en jus de texture et son champignon tourné. Une recette du chef Loic Regnier. En plat, c'est une recette élaborée par le chef Mathieu Silvestre qui a été demandée avec lieu jaune poché au foin, des topinambours glacés au miel et au thym, des carottes farcies aux échalotes confites et une sauce noisette. Enfin, le dessert était composé d'un sabayon au chocolat ensablé, un suprême de citron mi-confit et un jus réduit, d'après la recette du chef Sylvain Robert.

Vers la finale nationale

Depuis le 19 octobre, les Maîtres Cuisiniers de France sillonnent les routes de l'Hexagone pour sélectionner les candidats régionaux. Ces sélections s'achèveront le 23 novembre.

Ainsi, Cédric Wattelier, qui a remporté cette première épreuve à Marseille ce mercredi 4 novembre, représentera la région PACA lors de la finale nationale qui se tiendra le 11 janvier 2027 à Bourges. Le vainqueur remportera une dotation de 1 500€ ainsi qu'un stage dans les cuisines du Palais de l'Élysée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !