Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Awen Franceschi, élève de l'Académie Vaucluse Provence gagne la 70e finale nationale du meilleur apprenti cuisinier de France 2024



Awen Franceschi, 17 ans, élève de l'Académie Vaucluse Provence, a remporté la 70e édition du concours du meilleur apprenti cuisinier de France 2024, sous la bannière de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La finale a eu lieu le 13 janvier au Vatel Académy de Lyon au sein

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

duquel s’affrontaient 12 candidats issus de la sélection de 120 apprentis venus du monde entier.

Les plats du concours

Pour se hisser au plus haut niveau, les candidats ont dû réaliser en entrée : des Cuisses de grenouilles pannées au Tandoori, dorées au poêlon, accompagnées de son jus de persil au beurre noisette. Le plat a consisté en un Pigeon de Bresse laqué au miel, crumble de pignon de pin, avec sa compotée de fenouil au cumin et sauce à la diable. Enfin, le dessert était un soufflé au chocolat Guanaja.

La grille d’évaluation

Le talent des apprentis cuisiniers a été jugé sur la maîtrise des techniques, l’équilibre des saveurs et l’esthétique des assiettes.



Ewan Franceschi de retour à l’Académie Vaucluse Provence, félicitée par la profession

La lauréate du concours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Awen Franceschi, apprentie du CFA (Centre de formation des apprentis) de l'Académie Vaucluse Provence à l'Hôtel La villa Gallici d'Aix-en-Provence avait déjà remporté la première place –parmi 11 autres candidats-, après 4 heures intenses d'épreuves, lors de la finale régionale du concours du meilleur apprenti de France cuisine qui s'était tenue à Marseille, au lycée hôtelier Jean-Paul Passedat, en novembre dernier.

La région Paca à l'honneur

Elle a donc représenté la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur lors de la finale nationale à Lyon. Deux autres apprentis ont également brillé lors de cette compétition : Bastien Allibert, apprentis au Château Olive et raisin à Fontaine-de-Vaucluse et Elian Patrigeon, apprenti au Vallon de Valrugues Hôtel, Spa et Villas *****

Les félicitations d'Eric Fréchon à Awen Franceschi

«Félicitations à la gagnante, qui a su faire preuve d'une régularité exemplaire, que ce soit sur son entrée, son plat ou son dessert, a souligné Eric Frechon, le parrain de cette 70e édition et chef multi-étoilé. Je tiens à saluer Awen Franceschi pour cette performance, car c'est avec ce niveau d'exigence que l'on remporte des concours. C'est une grande fierté d'être le parrain de ce concours organisé par les Maîtres Cuisiniers de France. La transmission est une valeur essentielle, et cet investissement dans l'apprentissage, ainsi que la mise à l'honneur des talents de chaque région, sont des initiatives fondamentales.»

l'Association des Maîtres Cuisiniers de France

Fondée en 1951, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France est l'une des plus prestigieuses associations culinaires au monde. Elle regroupe les meilleurs chefs français et internationaux, ayant pour mission de promouvoir l'excellence de la cuisine française à travers le respect des traditions culinaires et la transmission du savoir-faire. L'association œuvre également pour la formation des jeunes chefs, le respect des produits et l'innovation culinaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

