Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 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 le 18 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Cédric Wattelier. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 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.

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cusisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et, à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crémet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Mattew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Mattew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuvois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi