ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

CONCOURS NATIONAL
“LA CARPE À LA CHAMBORD”

PROFESSIONNELS ET FORMATEURS

(AVEC POSSIBILITÉ D’ÊTRE SECONDÉ PAR UN APPRENANT)

PRÉSIDENT DU JURY : CHRISTOPHE HAY

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE
ROMORANTIN-LANTHENAY (41)

DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026
de 15 H à 18 H

Infos, règlement et inscription sur :
www.a-n-c.fr

L’Académie Nationale de Cuisine

Valorisation des savoir-faire et des richesses des terroirs...

Depuis 1977, l’Académie Nationale de Cuisine a pour but de mettre en valeur les métiers de bouche, les produits de terroirs, les professionnels, le service de salle et surtout d’encourager les jeunes en formation, force vive de l’avenir !

Aujourd’hui, l’Académie Nationale de Cuisine est présente non seulement dans l’hexagone, mais également dans les territoires d’Outre-Mer et de nombreux pays. Chaque région ou pays possède son Administrateur, ses Délégués Départementaux et ses membres actifs dont le rôle est de préserver, promouvoir, enseigner et diffuser les traditions de la cuisine française, dans la pure tradition de l’Art Culinaire et des Arts de la Table.

Éric Vandevelde est son président depuis 2025.
L’Académie Nationale de Cuisine valorise une certaine identité professionnelle : compétences des femmes et des hommes, préserver les saveurs du terroir, sensibiliser les esprits ou les mentalités sur la qualité et l’amour du travail bien fait qui doit régner dans les métiers de bouche.

C’est à ce titre, que ce concours national d’une recette emblématique et attribuée à la région des Rois de France, a été créé :

“La Carpe à la Chambord“

Un concours pour les professionnels des cuisines de restaurants, privés ou collectifs, traiteurs et enseignants formateurs.
Ces professionnels peuvent être accompagnés et secondés par un jeune apprenant !

Conformément à la logique de la transmission des savoir-faire.

Un peu d’histoire autour de ce plat...

On trouve des formules de ce plat dans les recueils culinaires
de la première moitié du XVIIIe siècle.
Il comportait, à l’époque, un gargantuesque accompagnement de pigeons,
ris de veau, truffes, crêtes et rognons, foie gras, laitances,
champignons, etc. ; indépendamment du même mélange dont était remplie la carpe ;
celle-ci piquée de lard et jambon, cuite à la braise d’abord,
c’est-à-dire avec veau, lard, etc., bon vin blanc, bouillon.

À travers les époques, la carpe à la Chambord a subi des modifications.
Très somptueuse encore, mais en un autre genre, du temps de Carême,
avec un luxe de décor dont le souci caractérise bien cette période,
la carpe à la Chambord peut se résumer ainsi :
farcie avec une farce de poisson et cloutée de truffes,
braisée en poissonnière avec vin - rouge généralement - ,
bouillon de poisson, bardes de lard.
Réduire la cuisson, la lier au roux, ajouter glace de viande.
Garniture à la Chambord, laquelle comporte strictement :
quenelles de poisson, champignons, truffes, laitances, écrevisses,
mais qui peut s’augmenter de ris de veau, crêtes et rognons,
en somme, une financière !
Toujours des croûtons frits.
La note toute moderne est fournie par l’addition finale d’anchois,
sous forme de beurre ou d’extrait, dans la sauce : en réalité, un rappel
de la très ancienne cuisine, où la fadeur du poisson d’eau douce
se relevait constamment par l’emploi d’anchois.
Toutefois, l’anchois ne figure pas dans la Chambord de l’époque,
pas plus que dans celle de Carême.

Entre recettes anciennes et d’aujourd’hui avec le chef doublement étoilé
et président du jury du concours : Christophe Hay - Fleur de Loire,
suivez-nous dans cette compétition culinaire
entre histoire, tradition et modernisme...

Remise d’un trophée original d’artistes au lauréat,
un stage d’immersion au restaurant Christophe Hay,
nombreux lots de partenaires...

© Photo : Acrogame

CONCOURS NATIONAL
DE
"LA CARPE À LA CHAMBORD"

PREMIÈRE ÉDITION 2026 - 25 OCTOBRE

Le Concours National
"La Carpe à la Chambord"

L'objectif n'est pas de reproduire la recette traditionnelle,
mais bien de proposer une version créative et esthétique,
en présentation à l'assiette.

Ce concours est réservé aux professionnels de cuisine,
de restaurant, de traiteur, d'enseignement et de formation.
Six candidats sélectionnés sur dossier d'inscription
Le candidat peut inscrire un jeune en formation pour le seconder.
Durée réelle de travail : 2 heures

Chaque candidat aura comme ingrédients imposés et fournis :
- 1 grosse carpe de la région Centre Val de Loire (Farec)
- 2 bouteilles de vin rouge (AOC Cheverny)
- 30 g de truffe (Maison Bellorr)

Chaque candidat devra réaliser trois garnitures (marchandises non fournies)
en respectant les éléments et techniques imposés :
- Une garniture à base de butternut
- Une garniture à base de champignon de Paris
- Une garniture libre.
- On doit y retrouver des écrevisses
- 4 assiettes de présentation, blanches et sans signe distinctif.

Le reste de l'économat et garnitures étant laissés à la liberté créative des chefs.

CONCOURS LE DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026

Horaire pour les candidats : 14 H 00 sur le stand de l'Académie Nationale de Cuisine
Horaire d'arrivée pour les membres du jury : 14 H 30
Tirage au sort des postes : 14 H 30
Mise en place du matériel sur postes : 14 H 45
Début du concours premier candidat : 15h10, puis toutes les 10 minutes
Présentation du plat au Jury premier candidat : 17 H 10, puis toutes les 10 minutes.
Dernier plat présenté au jury à 18 H00
Fin de nettoyage des postes de travail : 18 H 30
Délibérations du jury et remise des prix le jour même.
Règlement complet disponible sur le site www.a-n-c.fr
ou sur demande à l'adresse : concours@academienationaledecuisine.com

ORGANISÉ DANS LE CADRE DES
Journées Gastronomiques de Sologne, les 24 et 25 Octobre 2026
Fabrique Normant, avenue Saint Exupéry 41200 Romorantin

Les carpes de la région Centre Val de loire

© Photo : Vera Kuttelvaserova

Créée en 2012, la FAReC, héritière de structures anciennes,
est une association Loi 1901 qui a pour vocation de contribuer au développement
des activités piscicoles et aquacoles en région Centre-Val de Loire.
Elle œuvre afin de pérenniser l’aquaculture durable traditionnelle et de favoriser
le développement d’une aquaculture nouvelle et responsable.
La FAReC regroupe une cinquantaine de membres : producteurs-exploitants,
transformateurs, écloseries et syndicats de propriétaires. La FAReC travaille également,
en collaboration avec Bio Centre,

www.poissonsducentre.com

Créée en 2002, Fish Brenne est une entreprise artisanale située
au cœur de la Brenne, depuis 2015 à Pouligny-Saint-Pierre dans l’Indre.
Elle est spécialisée dans la transformation du poisson d’eau douce frais et fumé,
pour les professionnels, les collectivités et les particuliers en vente directe à leur boutique
sur le site ou sur internet.

www.fishbrenne.fr

FAReC
Fédération Aquacole
de la Région Centre

LES FUMÉS DE BRENNE
FISH
Brenne

La truffe des chefs

© Photo : Bellorr

Créée en 2008, la maison Bellorr est née de belles rencontres tout en restant une histoire de famille. Elle est devenu aujourd’hui une référence en matière de réussite à la française dans son domaine.
La maison Bellorr est un fournisseur d’excellence pour une clientèle professionnelle prestigieuse et exigeante aux quatre coins du monde ! De Paris à Hong Kong, de Tokyo à New York en passant par San Francisco ou encore Genève, les produits de la maison Bellorr sont présents sur les plus belles tables qui forment le fleuron de la gastronomie internationale. Depuis maintenant 15 ans, la maison Bellorr est l’un des principaux acteurs de la truffe en France.
Qualité, passion, réactivité, traçabilité et professionnalisme composent l’ADN de la Maison Bellorr, en faisant une véritable institution capable de répondre à toutes les demandes de ses clients, même aux plus exigeantes.

www.bellorr.com

Bellorr
MAISON DE QUALITÉ

Le vin de la sauce...

© Photo : J.Crochet

En 1518, François Ier entreprend la construction de son “bel et somptueux édifice“ à Chambord. La même année, il fait venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne depuis Beaune en Bourgogne.
On peut penser que le cépage appelé aujourd’hui le Romorantin est bien issu de celui qu’affectionnait le Roi de France il y a cinq siècles...

Sur les terres du Domaine de Chambord, des vignes ont été plantés en 2015 sur plus de quatorze hectares. On y retrouve des cépages emblématiques de la région comme le Pinot Noir, le Sauvignon, l’Orbois, le Gamay et même un Romorantin pré-phylloxérique. Les vins, rouge et blanc, produits sont constitués d’assemblages en conformité avec le cahier des charges “AOP Cheverny“.
Une cuvée y est également élaborée à partir du seul cépage historique le Romorantin.

Les AOC Cheverny compte plus de 50 producteurs pour environ 700 hectares de vignes. Découvrez toute la palette de leurs cuvées à la Maison des Vins de Cheverny (juste à côté du château) !

www.vins-cheverny.com

VINS DE CHEVERNY.
APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE

La Carpe et le Domaine National de Chambord

© Photo : iStock

Situé dans le Val de Loire, c’est sous le règne du roi François 1er que le Château de Chambord voit le jour en 1519.

Juste avant la révolution, le Marquis de Polignac, directeur des haras royaux, transforme des appartements en une vaste et grande cuisine.
Sa rénovation récente a permis de la rendre accessible au public en 2016.
Reconstituée comme à l’époque, on peut y admirer divers ustensiles en grès, en terre ou cuivre : tourtière, turbotière, casseroles, autour de l’ancienne cheminée du XVIe siècle, complétée par un four.
Des coquilles d’huîtres et arêtes de divers poissons y ont été retrouvées.
Cela laisse à penser que le marquis se nourrissait principalement d’esturgeons, d’aloses mais aussi de poissons d’étang comme la carpe.

Les Festins de Chambord, du 26 septembre 2026 au 24 janvier 2027
Un hommage à l’histoire gastronomique du château, du XVIe siècle à nos jours.
Autour des collections du château (vaisselle, céramiques, menus anciens) et de prêts exceptionnels, des banquets historiques seront reconstitués :
de celui organisé en l’honneur de l’empereur Charles Quint (1539) au dîner de gala lors de la visite du prince et de la princesse de Galles en 1988.

www.chambord.org

Domaine national de
Chambord

Quelques recettes anciennes...

LE
CUISINIER
MODERNE,
Qui aprend à donner toutes sortes
DE REPAS,
En Gras & en Maigre, d'une maniére plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à present;
DIVISÉ EN QUATRE VOLUMES,
Orné de Figures en Tailles-douces,
DÉDIÉ
A Son Altesse Serenissime,
MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.
PAR LE SIEUR
VINCENT LA CHAPELLE,
Son Chef de Cuisine, & ci-devant de
MYLORD CHESTERFIELT.
TOME PREMIER.

A LA HAYE,
Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,
Aux dépens de L'AUTEUR, *& se vend,*
Chez ANTOINE VAN DOLE, Libraire.
M. DCC. XXXV.

© Photo : BNF Gallica

La “Carpe à la Chambord“

Ce plat, est décrit dans cet ouvrage de 1735
“Le Cuisinier Moderne“ de Vincent La Chapelle
(cuisinier français et écrivain).
La Chapelle a notamment travaillé chez Madame de Pompadour,
maîtresse de Louis XV, roi de France, pour qui il créa une pâtisserie
devenue traditionnelle, “le Puits d’Amour“.

Son ouvrage « Le Cuisinier Moderne » fut considéré par Carême, Escoffier et Nignon
comme un maître livre, d’une grande nouveauté.

À l’époque du vieux français, il est amusant de voir que “Chambor“
n’avait pas encore sa terminaison avec un “d“.

La recette de 1735 (en vieux français)

Carpe à la Chambor

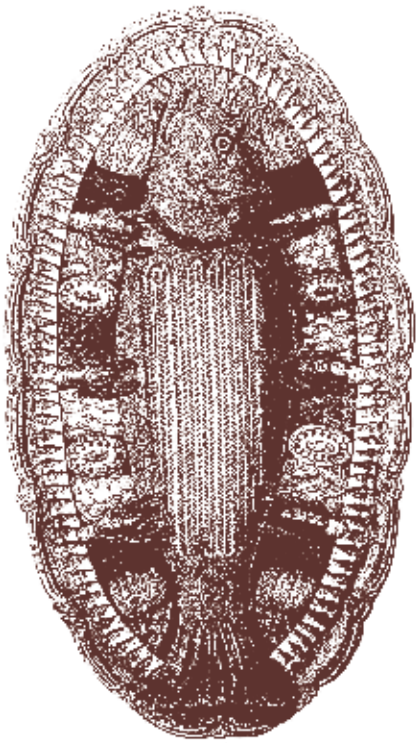
Prenez une groffe Carpe, écaillez-là, & la laver dans l'eau ; étant lavée ; piquez-là de gros lard, & de jambon. Etant piquée, ayez une demi douzaine de pigeons, avec des foies gras, ris de veau, moufferons, & truffes, fi vous en avez : paffez le tout un moment fur le feu, & l'affaifonné de fel, poivre, fines herbes, un peu de coulis, un jus de citron ; enfuite, mettez cela dans vôtre Carpe, & la coufez ; ayez une ferviette, de la longueur de vôtre Carpe, que vous y mettrez, & acheverez de la couvrir de bardes de lard ; puis, la pliez dans vôtre ferviette, & l'attachez par les deux bouts ; enfuite, prenez un cuiffeau de veau, & le coupez par tranches bien minces ; arrangez-les dans une cafferole ronde, avec de petites tranches de jambon, ognons coupez en tranches, & carotes ; mettez vôtre cafferole fur le feu, & le jus ; puis, vous y mettrez vôtre Carpe, affaifonnée de fel, poivre, fines herbes, doux, fleur de mufcade, avec deux ou trois boüteilles de bon vin blanc, un citron coupé par tranches : obfervez que la Carpe trempe, & la couvrez, & faites cuire tout doucement : il faut avoir un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, crêtes, & foies gras, laitances de Carpes ; il faut avoir une demi-douzaine de petits pigeons, que vous mettrez au foleil, ou bien au bafilic, ou bien un couple de poulets coupez en quartiers marinez ; ou bien faites-les piquer de petit lard, & glacé comme un fricandeau : Prenez auffi une douzaine de belles écrevices, que vous ferez cuire ; étant cuites, vous en épluchérez les queuës, & ôterez les petites pates : fi vous avez affez d'écrevices pour faire un coulis, vous vous en fervirez au lieu d'autre coulis. Vôtre Carpe étant cuite, & étant prête à fervir, tirez vôtre Carpe égoûter, & tenez votre ragoût prêt, & vos pigeons, ris de veau & écrevices ; dépliez vôtre Carpe, & la dégraiffez ; puis, la dreffez dans le plat où vous voulez la fervir, & y mettez vôtre ragoût par-deffus, & garniffez le bord de votre plat d'une écrevice, d'un pigeon, & d'un ris de veau ; continuez de même jufqu'à ce que le bord de vôtre plat foit tout-à-fait rempli, & fervez chaudement : ces fortes d'Entrées fe fervent ordinairement pour relever des grands potages.

La recette de 1856
(La Cuisine Classique par Urbain Dubois et Émile Bernard)

Carpe à la Chambord

Garniture :

- 12 morceaux de laitances à la Villeroy
- 4 grenadins de brochets glacés
- 4 grosses quenelles décorées
- 6 écrevisses à la queue épluchée
- 500 g de truffes émincées
- 500 g de champignons tournés
- 60 queues d'écrevisses parées
- 8 foies de lottes glacés
- 40 très petites quenelles blanches
- 40 identiques panées et frites

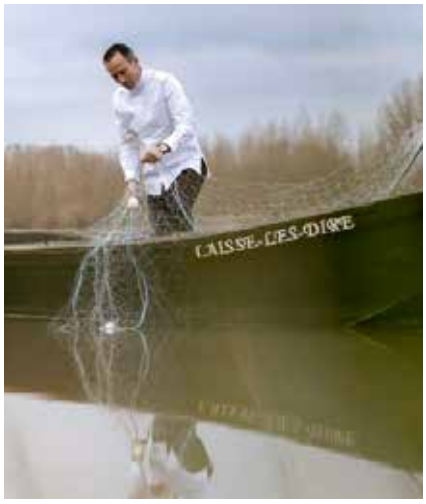


Gravure de 1856

Progression :

Apprêts : La Carpe habillée, bridez-lui la tête, emplissez-lui le ventre avec une farce ordinaire, pour la maintenir ronde, cousez ensuite les ouvertures du ventre, retirez la peau à l'endroit où elle doit être piquée, c'est-à-dire sur tout un côté, à quelque distance de la tête et de la queue. Cela fait, piquez-la transversalement en lignes serrées avec des truffes cuites et coupées en filets, placez-la ensuite sur la feuille d'une poissonnière foncée de bandes de lard, salez légèrement en dessus et couvrez-la d'un fort papier beurré ; mouillez jusqu'à moitié de son épaisseur, avec un bon fonds de court-bouillon au vin rouge et faites-la partir deux heures avant de servir, donnez quelques minutes d'ébullition vive, puis retirez la poissonnière sur un feu modéré, ou à la bouche du four ; arrosez-la souvent avec son fonds pendant toute la durée de sa cuisson. Une heure et demie après, égouttez-la sur une plaque, retirez le lard, passez et dégraissez le fonds, réduisez-le à demi-glace et remettez-le dans la poissonnière avec la Carpe ; faites-la partir, puis glacez-la au four un peu vif ; au moment de servir, glissez-la sur son plat de relevé, débridez-la, dressez les garnitures en bouquets autour de la carpe, dans le style que le dessin représente.
Servez la sauce à part.

On remplace le piquage par 2 ou 3 rangs de truffes cloutées sur les parties les plus épaisses des filets. Quelquefois on les pique aussi avec du lard, mais cette méthode n'est plus guère pratiquée.
Une carpe ainsi cuite peut être accompagnée de toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson ; elle prend alors naturellement le nom de ces garnitures.



La Loire offre une formidable diversité piscicole que Christophe Hay, passionné de pêche, tient à réhabiliter dans ses assiettes. Avec l’un des derniers pêcheurs professionnels de Loire, il pêche, selon la saison et les périodes de reproduction, les poissons migrateurs de façon responsable, mais aussi l’alose, le sandre, le brochet, l’aspe, le mulet, le silure et bien-sûr la carpe !

Le Président du Jury
le chef Christophe Hay - Fleur de Loire

Né à Vendôme, Christophe Hay puise son amour du terroir et son désir d’être cuisinier dans ses souvenirs d’enfance. lI grandit à Cloyes-sur-le-Loir, un village à la lisière de la Beauce et du Perche.
Ses débuts en cuisine se font aux côtés d’Eric Reithler, dans le restaurant Au Rendez-Vous des Pêcheurs* à Blois. En 2001, le chef lui présente Paul Bocuse, une rencontre décisive qui marquera profondément Christophe Hay sur le plan humain et professionnel. lI intègre la brigade de “Monsieur Paul” qui lui propose rapidement de prendre la direction des cuisines du Bistro de Paris, table gastronomique dans le parc thématique Epcot à Orlando (Floride). L’aventure avec Paul Bocuse outre-Atlantique dure cinq ans, au cours desquels Christophe Hay assure la promotion des produits français et encourage déjà les productions biologiques et les circuits courts.

En 2007, il revient à Paris et dirige dans un premier temps les cuisines de l’Hôtel de Sers, puis devient chargé de restauration d’autres établissements du groupe hôtelier B Signature Hotels & Resorts.
Un retour en terres ligériennes en 2014 à Montlivault ou il créée sa Maison d’à Côté qui obtiendra en 2019 une deuxième étoile Michelin. Le guide Gault & Millau le consacre “Cuisinier de l’année” en 2021.

En juin 2022, Christophe Hay ferme ses établissements à Montlivault et inaugure Fleur de Loire, son nouveau lieu de vie à Blois. Quelques semaines après son ouverture, Fleur de Loire devient membre de la prestigieuse association Relais & Châteaux. En 2023, le restaurant gastronomique signature Christophe Hay s’est vu attribuer deux étoiles au prestigieux Guide Michelin, une étoile verte, et est membre de l’association Les Grandes Tables du Monde. Fleur de Loire a reçu le prix de l’ouverture 2022 au classement La Liste 2023. En parallèle, Christophe Hay confie les reines de son restaurant à Orléans au chef Loïs Bée et Chloé Matter en salle. Ils font rayonner une cuisine à leur image et dans la lignée de celle du chef.

© Photo : J.Crochet

Une des réinterprétations de la recette par Christophe Hay - Blois (41)

Ingrédients pour 6 personnes :

• 1 carpe de belle taille - 600g de chair
• 12 g de sucre
• 12 g de sel fin
• 3 œufs
• 15 g de jus d’écrevisse
• 25 g de beurre
• 240 g de crème
• 380 g de lait
• Poivre de Timut
• 1 botte de ciboulette
• 1 citron vert
• 100 g de champignon bouton
• 30 écrevisses de Loire
• 1kg de champignons de Paris

Court-bouillon :
• 1 carotte
• 1 branche de céleri
• 1 échalote
• 5 graines de coriandre
• 1 baie de genièvre
• ail, thym, laurier

Biscuit Champignon :
• 200 g d’eau
• 35 g de farine
• 125 g d’huile de colza
• 15 g de poudre de champignon

• Truffe Tuber Melanosporum
• Lard fumé
• 1,5 l de vin rouge
• 300 g de fumet de poisson réduit et crémé
• Pousses de géranium sauvage

Progression :

Carpes : Grattez, videz et levez les filets de la carpe. Dans la ventrèche, taillez de jolies goujonnettes sur la longueur que l’on réserve au froid. Pesez 600g dans le reste de la chair, puis mixez finement avec les œufs, bisque, sel et sucre. Ajoutez ensuite lait, crème puis le beurre noisette pour obtenir un appareil bien lisse. Passez ensuite au tamis puis débarrassez en cul de poule. Y ajouter la ciboulette ciselée, une pincée de poivre de Timut ainsi que 50g de truffe hachée. Dégazez ensuite l’appareil en machine sous-vide puis réservez en poche pâtissière. Une fois l’appareil bien refroidi, pochez des cylindres bien réguliers, que l’on roule dans du film alimentaire. Cuire les cylindres dans un four vapeur à 80°C pendant 10 minutes. Détaillez en cylindres légèrement biseautés de 2cm de long puis réservez au froid.

Duxelles de champignons : Hachez les champignons de Paris. Faites suer une échalote finement ciselée avec 75g de beurre puis ajoutez le hachis de champignon et le jus de citron. Maintenez à feu vif jusqu’à ce que le hachis perde sa première eau. Couvrir ensuite d’une feuille de papier sulfurisée et cuire à feu doux jusqu’à complète évaporation de l’eau. Filmez au contact puis réservez au froid.

Champignons bouton : Arasez les pieds des champignon bouton puis bien les lavez. Cuire les champignons dans un demi-litre de fond blanc avec 3cL jus de citron, un bouquet garni, 50g de beurre et 5g de sel.

© Photo : J.Crochet

Une des réinterprétations de la recette par Christophe Hay - Blois (41)

Écrevisses : Étêtez puis châtrez les écrevisses. Préparez un court-bouillon avec la garniture aromatique puis cuire les écrevisses à ébullition pendant 1 minute 30, réservez en glaçante puis décortiquez. Réservez au froid.

Lard fumé : Taillez le lard en tronçons de 5cm de large par 10 de long. Les pochez dans une eau à frémissement pendant 5 minutes. Égouttez puis refroidir. Détaillez ensuite rectangle d’un centimètre d’épaisseur, que l’on réserve au froid.

Tuile champignon : Mixez tous les ingrédients jusqu’à obtention d’un appareil homogène. Réservez au froid pendant 1 heure.
Sur poêle anti-adhésive bien chaude, couler des tuiles de 4cm de diamètre. Débarrassez dans un moule à dariole pour lui donner la forme souhaitée puis réservez sur papier absorbant.

Fumet au vin de Cheverny : Réduire à feu doux le vin dans un rondeau très large. Lorsque la réduction de vin rouge commence à être sirupeuse, ajoutez 25g de sucre. Laissez à frémissement pendant 1 minute pour dissoudre le sucre puis débarrassez. Incorporez 70g de cette réduction au fumet crémé puis rectifiez l’assaisonnement.

Truffe : A l’aide d’une mandoline à truffe, détaillez des lamelles de 3mm d’épaisseur. Taillez ensuite en julienne de 3mm de large. Conservez les parures pour le hachis de truffe que l’on incorpore dans l’appareil à quenelle.

Finition : Comptez 6 champignons boutons, 1 goujonnette, 1 quenelle et une queue d’écrevisse par personne. Rôtir les goujonnettes de carpe et chauffer les quenelles dans un panier vapeur à feu doux. Glacez les champignons boutons et les queues d’écrevisses. Chauffer la duxelles de champignon que l’on lie avec une petite noix de beurre. Rôtir les tronçons de lard fumé, que l’on détaille en fine lamelles.

Dressage :
Dans une assiette creuse, déposez une quenelle de duxelles de champignon sur le côté droit. Y accoler une goujonnette de carpe rôtie, puis le cylindre de carpe à l’opposé. Répartissez harmonieusement 3 lamelles de lard fumé et les champignons boutons. Placez au centre de l’assiette la queue d’écrevisse (sur la goujonnette) puis y déposez délicatement une pincée de julienne de truffe. Déposez le biscuit au champignon sur la quenelle et deux pousses de géranium sauvage puis servir avec la sauce à servir sur le côté.

CONCOURS NATIONAL
DE
“LA CARPE À LA CHAMBORD”
PREMIÈRE ÉDITION 2026 - 25 OCTOBRE

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE ÉVÈNEMENTS

NOUVELLES RENAISSANCE(S)!

Merci aux partenaires du concours :

LAFONT

VELLE MIN FROY

EUROLAM

Bellorr MAISON DE QUALITÉ

FAReC Fédération Aquacole de la Région Centre

LES FUMÉS DE BRENNE FISH Brenne

VINS DE CHEVERNY. APPELLATION CONTROLÉE

Domaine national de Chambord

L’Académie Nationale de Cuisine

Valorisation des savoir-faire et des richesses des terroirs...

Retrouvez la présentation de ce concours et documents de participation
sur le site officiel de l’académie :
www.a-n-c.fr

Vos contacts :

VOS CONTACTS DU CONCOURS
Éric Vandevelde
Président Académie Nationale de Cuisine
president@a-n-c.fr

Jérôme Crochet
Membre commission des concours
concours@academienationaledecuisine.com

CONCOURS ORGANISÉ DANS LE CADRE DES
49èmes Journées Gastronomiques de Sologne,
les 24 et 25 Octobre 2026
Fabrique Normant, avenue Saint Exupéry 41200 Romorantin