

Communiqué de presse

La Fraternelle des Cuisiniers lance sa nouvelle ambition culinaire : place aux jeunes, GO sur les métiers de l'hôtellerie & restauration !

LE CONTEST HENRI HUCK 2026
le mercredi 18 mars à EGAST



Une démarche exemplaire

La Fraternelle s'implique depuis plus de 70 ans dans la promotion des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Si, au fil des années, le trophée Henri Huck s'est inscrit dans les grands concours de cuisine français, l'association entend **ré-impulser l'attractivité de ces métiers auprès des jeunes générations**.

Cette ambition est devenue nécessaire car **100 000 postes en CDI** sont à pourvoir chaque année en France (chiffres France Travail), sans oublier les **300 000 postes en CDD saisonniers**. Dans la région Grand Est, le document de l'OREF (*) « *Consultations sectorielles* » montre que notre filière et, donc, celle du tourisme régional, seront confrontées à des jours sombres si l'on ne réagit pas rapidement.

C'est donc en acteur responsable que La Fraternelle des Cuisiniers remet au centre de ses actions la promotion, la formation et le recrutement au cœur de notre territoire. En partenariat avec l'Éducation nationale (**), La Fraternelle organise, en mars prochain, pendant le salon professionnel EGAST (***), **une action de médiatisation différente** : le Contest Henri Huck (gastronomie, rencontres, tables rondes, 3 heures de direct), première étape et « pierre angulaire » de ce nouvel élan. Cette dynamique trouvera son aboutissement **en 2028 avec la nouvelle version XXL de l'historique Trophée Henri Huck**, avec et pour les jeunes générations.

(*) <https://oref.grandest.fr/wp-content/uploads/cs-hrt-25.pdf>

(**) 2025 = 40 ans de la création des baccalauréats professionnels

(***) 40 ans du salon EGAST de Strasbourg - <https://www.egast.eu>

LE CONTEST 2026...

Les jeunes avant tout :

Le Contest Henri Huck 2026, c'est 6 duos d'élèves issus de 6 établissements (*) du Grand Est (2 en Champagne-Ardenne, 2 en Lorraine, 2 en Alsace), réunis avec 6 chefs parrains régionaux pour partager un moment de cuisine durant 3 heures, en préparant une volaille farcie et une Pavlova façon street food... loin des strass et des paillettes, mais...

... sous la présidence bienveillante de Nicolas Stamm-Corby, le chef de *La Fourchette des Ducs* à Obernai (deux étoiles Michelin), chef humaniste engagé dans la transmission. Il sera accompagné par le chef Thomas Kœbel du Relais de la Poste à la Wantzenau (une étoile Michelin).



Des rencontres, des échanges et une visibilité en live :

Pour la première fois, une association de cuisiniers invite des acteurs de la filière à échanger avec des jeunes et des professionnels sur les questions liées à la promotion de la gastronomie et à sa transmission, autour de tables rondes animées par le journaliste culinaire Laurent Terrasson. Quelques-uns des thèmes qui seront abordés :

- « Être cuisinier aujourd'hui : un métier, pas un mythe »,
- « Les invisibles de l'assiette »,
- « Transmission : ce que l'on n'apprend pas dans les livres » ...

Conscient des nouveaux modes de communication des jeunes générations, le Contest sera filmé et retransmis en direct sur YouTube et accessible via un QR code.

***Des jeunes, de la cuisine, des chefs et des échanges,
Une retransmission en direct sur les réseaux,
Un lancement d'une nouvelle ambition XXL jusqu'en 2028...
Pour commencer, place au **CONTEST HENRI HUCK 2026 !*****

**Contact presse
Martin DUCROS
Tintin.lambert@orange.fr
06 80 85 65 08**

(*) lycée Denis DIDEROT – 52200 Langres / lycée Edouard HERRIOT – 10300 Sainte-Savine / lycée DARCHE – 54400 Longwy / lycée STANISLAS – 54600 Villers-Lès-Nancy / CEFPPA Adrien ZELLER – 67404 d'Illkirch Graffenstaden / lycée Alexandre DUMAS – 67404 d'Illkirch Graffenstaden