



## UN CONCOURS d'exception

La 7<sup>e</sup> édition des Api d'Or a été exceptionnelle.  
Les talents d'Api ont relevé le défi d'un cahier des charges exigeant :  
imaginer une cuisine responsable, locale et de saison, dans le respect  
de notre engagement « bas carbone ».

Bravo à tous les participants :  
vous avez préparé, cuisiné et dressé plus de 250 recettes  
sucrées et salées, toutes empreintes d'audace et de responsabilité.

Ce recueil rassemble nos coups de cœur,  
témoins éclatants de notre savoir-faire. Chaque plat raconte une histoire :  
celle de chefs qui transforment des produits locaux en émotions durables.

Au nom de tous, merci !

Merci pour votre engagement quotidien,  
pour l'investissement déployé dans ce concours, pour la passion qui vous anime.  
Ensemble traçons la voie d'une restauration plus vertueuse.

Bonne découverte à tous !



Béatrice DEBOSQUE  
Directrice Générale



Damien DEBOSQUE  
Président Directeur Général

# LES API D'OR : UN CONCOURS POUR DÉCOUVRIR LES TALENTS d'Api Restauration



Ouvert aux 12 000 collaborateurs d'Api Restauration, le concours des Api d'Or est bien plus qu'un défi culinaire : c'est une opportunité de valoriser les savoir-faire, de se challenger, et d'exprimer toute la richesse de nos métiers. Véritable vitrine pour les passionnés, il met en lumière les talents de la restauration collective, en les rapprochant du monde de la gastronomie grâce à un jury composé de grands chefs de la restauration traditionnelle.

Le concours se structure autour de 16 demi-finales, réunissant les candidats des agences régionales Api. Chaque participant doit réaliser quatre assiettes dressées d'un plat et d'un dessert, dans le respect de nos engagements d'entreprise à mission : **les recettes doivent être "bas carbone"** (égal ou inférieur à 0,31 kg eq. carbone/100 g), de saison et valoriser les produits de terroir.

La finale technique, accueillie au **Centre de Formation d'Apprentis de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lille**, s'est déroulée sous le regard exigeant et bienveillant d'un jury d'exception : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Lauréats du Bocuse d'Or et Présidents d'associations culinaires. Un moment fort, à la hauteur de l'engagement et du talent des finalistes.

La cérémonie de remise des prix a été un véritable show sur la Grande Seine de la **Seine Musicale à Paris**. Elle a réuni 2 100 invités et plus de 17 000 spectateurs en streaming pour une soirée pleine de surprises, d'émotions, de joies... Et désormais, de souvenirs.



NOUS VOUS INVITONS  
À (RE)DÉCOUVRIR  
LA CÉRÉMONIE DE REMISE  
DES PRIX EN ACTIVANT  
CE QR CODE :



## L'EXCELLENCE CULINAIRE à la Seine Musicale

Jeudi 15 mai, la Grande Seine de la Seine Musicale a accueilli la remise des prix de la 7<sup>e</sup> édition des Api d'Or, dans une ambiance à la fois festive et inspirante.

Devant un jury prestigieux, composé de grands noms de la gastronomie, les 16 binômes finalistes ont été félicités et le concours a distingué trois duos passionnés.



**AURÉLIE  
&  
SÉBASTIEN**

Agences  
Entreprise Île-de-France  
Envies de Saison

Rempportent le premier prix  
grâce à des réalisations  
remarquées pour leur audace,  
leur équilibre et une parfaite  
cohérence avec les engagements  
du concours.



**JONATHAN  
&  
ALEXANDRE**

Côte d'Azur  
Provence  
Languedoc  
Languedoc Restauration

Salués pour leur créativité  
et leur harmonie de saveurs.



**HUGO  
&  
ANTOINE**

Drôme Ardèche  
Alpes Dauphiné  
Vallée du Rhône

Salués pour leur maîtrise  
technique et l'élégance  
de leurs assiettes.



Un grand merci à eux et félicitations pour  
cette démonstration de passion  
et d'excellence culinaire !

RETROUVEZ TOUTES  
LES RÉALISATIONS  
DE NOS FINALISTES EN  
ACTIVANT CE QR CODE



# SOMMAIRE

## LES plats

## LES desserts

Seitan en croûte de sésame noir.....	12
Jardin craquant !.....	14
Potée champenoise végétale.....	16
Mignon de porc et rösti du Nord.....	18
Ravioles printanières.....	20
Trilogie de racines en millefeuilles.....	22
Cromesquis d'abats, pickles et chutney.....	24
Céleri rôti et ses minis délices.....	26
Bouillon Terre & Mer et surprise de canard.....	28
Millefeuille d'automne et sa brochette d'esturgeon.....	30
Moules-frites à notre façon.....	32
Ballottine de poulet aux saveurs du Nord.....	34
Suprême de pigeonneau en habit d'automne.....	36
Douceur angevine.....	38
Tartare de maquereau et son jardin iodé.....	40
Cannellonis d'escargots en verdurette.....	42
Quenelle des sous-bois et jus d'herbes fraîches.....	44
Délice du maraîcher.....	46
Déclinaison de céleri comtois.....	48
Truite en arc-en-ciel.....	50
Pâtes fraîches en déclinaison de butternut.....	52
Leipzigiger allerlei revisité.....	54
À l'aube du printemps.....	56

Caviotte montponnaise.....	60
Le cœur de Beauce.....	62
La lauragaise.....	64
Délice estival.....	66
Couronne de fraises et fraîcheur de pommes.....	68
Cheesecake en miroir de grenade.....	70
Le figuantrope.....	72
Barre crunchy, yaourt glacé et ses légumes confits.....	74
Panais rôti et fraîcheur de poires.....	76
Poire pochée à la bière et son crumble à la châtaigne.....	78
Douceur méditerranéenne.....	80
Rondeur sablé breton, poire et coing.....	82
Finger chiche.....	84
Pudding à la pomme et au miel, façon crème brûlée.....	86
Merveilleuse conférence - Sandrine & David.....	88
Pomme d'Api dans tous ses états.....	90

**api  
d'Or**  
7<sup>e</sup> édition



**LES plats**



## Marion & Marine



Midi-Pyrénées Enseignement - Santé  
Midi-Pyrénées Entreprise  
Pays d'Oc - Pays Catalan  
Pays de l'Adour

## SEITAN EN CROÛTE

de sésame noir



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Marion et Marine forment un binôme inattendu : ni l'une ni l'autre n'est cuisinière de métier. Marion vient du secteur diététique. Marine, de l'administratif. Et pourtant, animées par leur complicité, leur rigueur et leur envie de se dépasser, elles ont relevé ce défi culinaire avec brio. Leur recette végétale a conquis le jury.

« On n'est pas professionnelle, mais on a voulu prouver que la cuisine est un art accessible à tous »

Classées troisièmes, elles signent une performance à la hauteur de leur ambition.





## Vanessa & Julien



Midi-Pyrénées Enseignement - Santé  
Midi-Pyrénées Entreprise  
Pays d'Oc - Pays Catalan  
Pays de l'Adour

## JARDIN CRAQUANT !



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Julien, Chef gérant issu de la gastronomie et Vanessa cuisinière à la technique affûtée, ont vu dans les Api d'Or un terrain d'exploration.

« On voulait découvrir  
jusqu' où notre expérience  
pouvait nous mener »  
confie Julien.

Leur binôme s'est construit sur le désir de se challenger autour de la cuisine bas carbone et d'une assiette 100% végétale. Un défi réussi !





## Anthony & Jérôme



Champagne-Ardenne  
Picardie

## POTÉE CHAMPENOISE végétale



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Jérôme, Chef de cuisine, et Anthony, responsable d'exploitation, forment un duo de bons vivants, passionnés par leur métier. Leur participation aux Api d'Or est née d'une envie soudaine, presque par défi :

« On s'est inscrit sur  
un coup de tête »

raconte Anthony.  
Leur binôme, avec une recette "bas carbone" valorisant les produits locaux a brillé en demi-finale, décrochant la troisième place, fruit d'une association professionnelle réussie et d'un goût du challenge.





## Olivier & Lucas



Picardie  
Champagne-Ardenne

## MIGNON DE PORC et rösti du Nord



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Olivier, Chef de production expérimenté, et Lucas, apprenti en BTS, ont vécu les Api d'Or comme une aventure rare et précieuse : celle d'un duo père-fils en cuisine. Leur plat, un mignon de porc et une galette d'endive-pomme de terre, puise dans leurs racines picardes.

« On est venu sans pression, avec l'envie de bien faire et de vivre ça ensemble. C'est une expérience qu'on n'oubliera jamais »

En confiance, portés par l'envie de partager, ils ont signé une assiette à leur image : généreuse et conviviale.





## Yvonne-Agathe & Ismaël



Haute-Normandie  
Basse-Normandie

## RAVIOLES PRINTANIÈRES



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Yvonne-Agathe et Ismaël, employée de restaurant et Chef gérant, ont relevé le challenge d'un premier concours culinaire avec calme et spontanéité. Leur plat végétarien, des ravioles d'asperges relevées au pesto et au fromage de brebis, a été conçu à partir d'une recette signature d'Ismaël.

« On s'est lancé avec envie,  
sans pression... juste pour  
vivre une belle expérience et  
donner le meilleur »

Portés par leur complicité, leur maîtrise et leur attachement au végétal de saison, ils décrochent la 2<sup>e</sup> place en demi-finale.





## David & Briana



Pas-de-Calais Artois  
Pas-de-Calais Côte d'Opale  
Cassiopa  
Nord-Pas-de-Calais Entreprise

## TRILOGIE DE RACINES

en millefeuilles



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

David, après un CAP boucher-charcutier et 18 ans en cuisine traditionnelle, a intégré Api il y a 25 ans.

« Je voulais vivre ce beau challenge avant la retraite dans 5 ans ! Je le referai si c'est possible dans 4 ans, avec mon Chef de secteur ! »

Il a accueilli Briana, apprentie depuis 2 ans sur le lycée privé Saint-Paul à Lens. À son arrivée, elle était un peu perdue car sa première expérience professionnelle ne s'était pas bien passée... David, très pédagogue, l'a reprise en main, formée et lui a redonné goût à la cuisine ! C'est ensemble qu'ils ont participé au Api d'Or avec pour mot d'ordre : la persévérance !





## Sébastien & Jérémy



Lorraine  
Alsace

## CROMESQUIS D'ABATS, pickles et chutney



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Sébastien, boucher-charcutier-traiteur de formation, avait à cœur de mettre les abats en avant dans sa recette afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Jérémy a démarré chez Api comme plongeur et au fur et à mesure, Sébastien a su lui transmettre sa passion de la cuisine :

« Les Api d'Or c'est pour moi,  
une façon de réveiller un peu  
l'âme du cuisinier »

Jérémy a obtenu son CAP de cuisine juste avant les Api d'Or ! Au début, il ne se sentait pas capable de faire un concours... mais ensemble, ils y sont arrivés !





## Fabien & Corentin



Bretagne Nord  
Bretagne Sud  
Loire-Atlantique

## CÉLERI RÔTI, et ses minis délices



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Corentin, ancien cycliste professionnel, a intégré Api il y a 1 an en tant que diététicien nutritionniste, après une reconversion professionnelle. Les Api d'Or sont pour lui, une bonne opportunité de partager et créer du lien avec ses nouveaux collègues.

Fabien est Chef de secteur. C'est à la Philharmonie de Paris, lors de la 6<sup>e</sup> édition des Api d'Or qu'il s'est promis de participer à la prochaine !

« On est vraiment rentré dans le thème "bas carbone" et on a voulu étonner le jury au niveau de la complexité de la recette, même si on n'est pas en cuisine au quotidien ! »





## Nicolas & Patricia



Haute-Normandie  
Basse-Normandie

## BOUILLON TERRE & MER et surprise de canard



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUES  
DU CONCOURS

Nicolas et Patricia, Chef gérant et responsable point de vente, autodidactes passionnés, forment un binôme guidé par la confiance et l'envie de se dépasser. Leur plat, d'inspiration asiatique, reflète l'univers de Nicolas, entre technicité et émotion.

« J'ai voulu envoyer un plat tiède, casser les codes, surprendre : je n'aime pas faire comme tout le monde »

Pour Patricia, habituée à suivre les concours à la télévision, participer à celui-ci était l'occasion unique de vivre l'intensité d'un vrai défi. Tous deux repartent fiers d'avoir cuisiné, encadrés par des Chefs étoilés et MOF.





## Frédéric & Sonia



Charente Limousin  
Auvergne

## MILLEFEUILLE D'AUTOMNE

et sa brochette d'esturgeon



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Sonia et Frédéric sont frère et sœur et créent un vrai étonnement autour d'eux en s'inscrivant aux Api d'Or car habituellement ils sont plutôt devant leur ordinateur ! Frédéric est Chargé de mission au Service Informatique du siège et Sonia, Directrice des Outils Digitaux Cuisines Centrales.

Mais ce que l'on ne sait pas, c'est que Frédéric et Sonia ont un BTS hôtellerie-restauration et que Frédéric a travaillé 13 ans en cuisine.

Pour créer de l'ambiguïté jusqu'au bout, ils ont choisi de réaliser leurs 2 recettes en trompe-l'œil : visuellement le plat ressemble au dessert avec quasiment les mêmes ingrédients !

« Ça nous a bien amusés !  
Nous voulions montrer que  
même derrière un ordi, on peut  
être proche de nos collègues  
en cuisine ! »





## Manuel & Mélanie



Nord-Pas-de-Calais Entreprise  
Cassiopa  
Pas-de-Calais Côte d'Opale  
Pas-de-Calais Artois

## MOULES-FRITES

à notre façon



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Mélanie et Manuel, assistante RH et chargé de mission, sont plus souvent à l'agence qu'en cuisine, travaillent ensemble à l'occasion des ouvertures des nouveaux restaurants, mettant à profit leurs expériences respectives dans les métiers de la bouche. Manuel qui avait participé à la 6<sup>e</sup> édition des Api d'Or, avait hâte de remettre le couvert... C'est naturellement qu'ils se sont lancés ensemble dans l'aventure, avec leurs caractères forts mais complémentaires, avec pour mot d'ordre : le terroir !

« On a tout fait ensemble avec la volonté de mettre la Flandre en avant : on voulait du 100% local »





## Tiphaine & Christophe



Lille Flandres Enseignement - Santé  
Hainaut

## BALLOTINE DE POULET, aux saveurs du Nord



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Christophe est un Chef adepte invétéré des Api d'Or, il les a presque tous faits ! Alors, il n'allait pas rater cette édition !

Tiphaine, très active dans la pédagogie nutritionnelle auprès des jeunes, avait commencé avec un binôme qui est parti en chemin... Le timing était super serré mais Christophe a su rassurer Tiphaine pour tout recommencer de zéro. Leur complémentarité leur a permis de faire un très beau résultat !

« Le fait d'avoir la deuxième place, c'est comme si c'était la première pour nous, car on est passé par beaucoup de galères ! On est super fiers ! »





## Gaëlle & Lionel



Centre-Val de Loire  
Maine-Anjou

# SUPRÈME DE PIGEONNEAU

en habit d'automne



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Lionel et Gaëlle, Chef de cuisine et cuisinière, ont vécu les Api d'Or comme une aventure humaine avant tout. Lionel, professionnel expérimenté et habitué des concours, a partagé son expérience. Gaëlle, autodidacte en quête de dépassement, s'est lancée avec audace. Ensemble, ils ont imaginé un plat au pigeonneau, hommage au terroir tourangeau.

Gaëlle confie :

« Ce concours m'a sortie de ma zone de confort, j'ai appris à prendre confiance, à travailler autrement... et on a formé un vrai duo ! »





## Jennifer & Didier



Maine-Anjou  
Centre-Val de Loire

## DOUCEUR ANGEVINE



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Jennifer, Cheffe de cuisine, et Didier, aide de cuisine, ont relevé le défi des Api d'Or pour sortir du quotidien, partager et se dépasser. Leur plat "douceur angevine" sublime la carotte sous toutes ses formes, jusqu'aux fanes, associée au quinoa. Ils ont réalisé une assiette végétale, enracinée en Maine-Anjou.

« On voulait valoriser le local,  
simplement et sincèrement »

Porté par la bonne humeur,  
ce binôme s'est illustré par sa  
complicité !





## Karl & Sylvain



Vendée  
Aquitaine  
Poitou Charente-Maritime

## TARTARE DE MAQUEREAU et son jardin iodé



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Karl et Sylvain, cuisinier et second de cuisine, ont formé un duo complémentaire, mêlant gastronomie et esprit brasserie. Leur recette, un tartare de maquereau aux herbes et salicorne, accompagné de pommes de terre et d'asperges, rend hommage à leurs racines maritimes et à l'île de Noirmoutier.

« On a poussé jusqu'au bout le zéro déchet : tout a été valorisé, rien n'a fini à la poubelle »

2<sup>e</sup> en demi-finale, ils repartent fiers d'avoir allié exigence, créativité et sincérité.





## Théo & Jérémie



Drôme Ardèche  
Alpes Dauphiné  
Vallée du Rhône

## CANNELLONIS D'ESCARGOTS

en verdurette



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Jérémy et Théo, Chef et second de cuisine, ont choisi de vivre ensemble l'aventure des Api d'Or.

Engagé pour une cuisine durable, Théo a imaginé un plat où rien ne se perd, utilisant l'eau de cuisson à chaque étape.

Le jour de la demi-finale, le duo a fait preuve de cohésion en cuisine.

Le choix de l'escargot, au cœur de sa recette, symbolise la cuisine durable :

« L'escargot se suffit à lui-même. Comme chaque élément de ma recette, il trouve sa place sans gaspillage. »





## Nicolas & Christophe



Alpes Dauphiné  
Drôme Ardèche  
Vallée du Rhône

## QUENELLE DES SOUS-BOIS

et jus d'herbes fraîches



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Nicolas et Christophe, Chef de cuisine et cuisinier, réunis par l'envie de se mesurer et de progresser, ont revisité la quenelle lyonnaise en version "bas carbone".

« Se confronter aux autres,  
c'est aussi apprendre sur soi »

Finalistes, ils décrochent la 2<sup>e</sup> place lors de la demi-finale de leur région. Une aventure marquante, entre exigence, rires et retour aux sources pour Nicolas, ancien élève du Lycée Lesdiguières dans lequel s'est déroulée cette épreuve.





## Marion & Valentin



Île-de-France  
Enseignement - Santé - Séniors  
Île-de-France Médico-Social

## DÉLICE du maraîcher



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Valentin, cuisinier passionné et Marion, pâtissière talentueuse, forment un "duo de dernière minute". Leur participation aux Api d'Or relève du défi improbable : rencontrés seulement 15 jours avant le concours, un unique essai comme seule préparation.

« On y est allé en mode cool »  
raconte Marion.

Leur complémentarité salé-sucré et leur spontanéité les propulsent sur la 3<sup>e</sup> marche du podium de leur demi-finale. Bravo !





## Tiffany & Gaël



Franche-Comté  
Sud Champagne  
Sud Bourgogne  
Bourgogne

## DÉCLINAISON de céleri comtois



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONOURS

Tiffany, Cheffe gérante et pâtissière de formation, est très inspirée par la culture asiatique. Elle est un vrai "bout-en-train" au quotidien et fait découvrir à ses jeunes convives de Sainte-Anne à Lure, sa passion de la cuisine : ils en redemandent !

Après l'abandon de son premier binôme, elle ne pensait plus pouvoir participer aux Api d'Or... Heureusement est arrivé Gaël, commis de cuisine, mais seulement 3 semaines avant les demi-finales ! Sa motivation a permis de mettre les bouchées doubles :

« Notre binôme est improbable, nous avons manqué de temps mais nous avons réussi à participer dans la joie et l'humour ! »





## Nobuyuki & Emmanuel



Paris Entreprises  
Envies de Saison

## TRUITE en arc-en-ciel



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

D'origine japonaise, Nobuyuki, Chef de club, aime aussi la cuisine traditionnelle française. Il apprécie naturellement de faire découvrir à ses convives des recettes fusion. Durant les demi-finales, Emmanuel était le chef de secteur de Nobuyuki et il a voulu le faire grandir en participant aux Api d'Or.

« C'était le premier concours de cuisine pour Nobuyuki. Le fait de travailler ensemble sur les recettes ça nous a rapproché. On est très contents d'avoir participé ! »

Ils ont beaucoup misé sur le "bas carbone", jusqu'à aller chercher le cresson directement chez le cressonnier et réduire au minimum les temps de cuisson.





## Steve & Florian



Hainaut

Lille Flandres Enseignement - Santé

## PÂTES FRAÎCHES

en déclinaison de butternut



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Steve et Florian, responsable de production et Chef de partie, ont l'habitude de travailler ensemble et de manière complémentaire au sein de notre cuisine centrale de Thiant. Participer aux Api d'Or ? Une idée qui trottait dans la tête de Steve déjà depuis quatre ans après en avoir entendu parler... Pour Florian, ancien charcutier-traiteur, plus difficile de se projeter sur le thème des Api d'Or sur le "bas carbone"... Mais ils l'ont fait ! Ils ont opté pour une recette végétarienne, de saison et locale autour du butternut.

« Notre botte secrète, c'était la technique. Il y a beaucoup de techniques dans notre recette, car on voulait montrer qu'on savait faire même en cuisine centrale »





## Sébastien & Björn



Allemagne  
Belgique  
Luxembourg

## LEIPZIGER ALLERLEI

revisité



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Björn, directeur de la Cuisine Centrale de Gourmetta est passionné de cuisine : il a tenu son propre restaurant et a déjà participé à plusieurs concours. Il a souhaité participer aux Api d'Or avec Sébastien, jeune cuisinier, curieux, soigneux et précis, avec qui il apprécie travailler depuis un an. Ils s'étaient rencontrés auparavant au sein du restaurant de la Manufacture de Porcelaine de Metz et il voulait lui faire connaître cette belle expérience !

« Nous avons choisi une recette très typique de chez nous : le "Leipziger Allerlei", un plat régional allemand de légumes que nous avons revisité ! »





## Ermelinda & Sandrine



Côte d'Azur

Provence

Languedoc

Languedoc Restauration

## À L'AUBE DU PRINTEMPS



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Portées par une belle complicité professionnelle, Ermelinda et Sandrine, Cheffe gérante et employée de cuisine, se sont lancées dans l'aventure des Api d'Or, pour relever un nouveau challenge en commun. Habitues à cuisiner pour des convives sensibilisés aux enjeux environnementaux, elles ont construit une recette comme dans leur restaurant.

« On voulait prouver  
qu'on pouvait faire bon,  
beau et "bas carbone" »

Investies, elles ont travaillé intensément, testant leurs assiettes en temps réel pour simuler les conditions du jour J !



**api  
d'Or**  
7<sup>e</sup> édition



LES desserts



## Nicolas & Marion



Sud Bourgogne  
Bourgogne  
Franche-Comté  
Sud Champagne

## CAVIOTTE MONTPONNAISE



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

La passion de la cuisine de Nicolas, Chef gérant, lui a été transmise dès l'enfance par sa grand-mère. Marion, employée de restauration, a eu son "décllic" pour la cuisine quand elle a eu ses jumeaux et qu'elle a souhaité préparer tous leurs petits plats maison !

Les Api d'Or sur le thème du "bas carbone" ont été une évidence pour eux car ils sont déjà très engagés dans cette démarche. Le stress a été le vrai défi à surmonter pour Marion :

« Je l'ai vécu comme  
une expérience immense,  
gigantesque, magnifique.  
Je suis fière d'avoir participé ! »





## Benjamin & Freddy



Centre-Val de Loire  
Maine-Anjou

## LE COEUR de Beauce



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Amis depuis plus de 20 ans, Benjamin et Freddy, cuisinier et second de cuisine, ont uni aussi leur passion pour la cuisine. En à peine quinze jours, ils ont imaginé un dessert original autour d'un sorbet à la bière avec des produits sourcés à moins de 6 km.

« On voulait prouver qu'avec peu de temps mais beaucoup d'envie, on pouvait créer quelque chose de fort »

Leur dessert a marqué les esprits par sa singularité et son excellent score "bas carbone". Une fierté... et une envie de revenir dès la prochaine édition !





## Sandra & Souad



Pays d'Oc - Pays Catalan  
Midi-Pyrénées Enseignement - Santé  
Midi-Pyrénées Entreprise  
Pays de l'Adour

## LA LAURAGAISE



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Sandra et Souad, Cheffe de cuisine et employée de restauration, ont su tirer parti de leur erreur...

Elles ont envoyé à l'organisation une fiche technique "de travail" qui n'était pas leur projet définitif. En découvrant leur panier d'ingrédients inattendus, elles n'ont pas baissé les bras :

« On s'est dit : on est là, on donne tout, on s'adapte, et on sort une assiette dont on peut être fière »

Leur prestation, aux notes occitanes, a été saluée par le jury.





## Rémi & Cécile



Aquitaine  
Poitou Charente-Maritime  
Vendée

## DÉLICE ESTIVAL



DÉCOUVREZ  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Rémi et Cécile, assistant de gestion et Cheffe tournante, ont relevé le défi des Api d'Or en mission commando : deux semaines pour créer, tester et présenter leur recette. Une aventure intense née d'un imprévu, mais portée par une complémentarité inattendue.

« On n'est pas partis pour gagner, mais pour relever le défi... et sortir nos assiettes »

Leur recette végétarienne, pensée pour limiter au maximum l'impact carbone, a obtenu le meilleur score "bas carbone" de leur demi-finale. Une réussite marquée par l'humour et le goût du défi.





## Olivier & Eddy



Basse-Normandie  
Haute-Normandie

## COURONNE DE FRAISES,

et fraîcheur de pommes



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Eddy et Olivier, Chef gerant et second de cuisine, ont imaginé un dessert délicat : une couronne de fraises, compotée de pommes et coulis basilic-menthe. Derrière cette inspiration rafraîchissante, se cache une approche "bas carbone" de a à z :

« Notre recette est 100% végétale, sans cuisson et nous avons utilisé toutes les parties des ingrédients, des queues de fraises aux tiges de basilic »

Une très belle création, portée par l'harmonie naturelle de leur binôme.





## Michel & Benjamin



Languedoc  
Côte d'Azur  
Provence  
Languedoc Restauration

## CHEESECAKE en miroir de grenade



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Michel, Chef de cuisine, a relevé le défi des Api d'Or aux côtés de Benjamin, apprenti cuisinier. Leur binôme s'est construit autour d'une envie commune de se dépasser.

Ce concours a marqué un tournant pour Michel, engagé dans une double quête : perfectionner sa cuisine et décrocher son Bac pro en candidat libre. Son dossier, nourri de cette expérience, a convaincu le jury.

« Les Api d'Or ont changé mon regard sur la pâtisserie, j'y ai gagné en confiance et en précision »

confie-t-il.





## Jonathan & Sophia



Drôme Ardèche  
Alpes Dauphiné  
Vallée du Rhône

## LE FIGUANTROPE



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Jonathan et Sophia, référent QSE et Cheffe gérante forment un duo "détonnant" qui a su marier figue, verveine et liqueur du Vercors dans un dessert subtil : le Figantrope. Inspirée des souvenirs d'enfance et de leurs racines régionales, leur création s'est affinée au fil des essais.

« On a rigolé, on s'est dépassés, et surtout, on a pris du plaisir »

Une belle première participation, rythmée par l'imagination, le respect de la saisonnalité... et leur énergie communicative !





## Laurent & Catline



Île-de-France Santé - Séniors  
Île-de-France Enseignement  
Île-de-France Médico-Social

## BARRE CRUNCHY,

yaourt glacé et  
ses légumes confits



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Laurent est Chef gérant dans un foyer d'adultes en situation de handicap. Il est fier d'apporter au quotidien du bonheur grâce à ses assiettes.

Issu de la restauration gastronomique : les Api d'Or était une évidence pour lui. Sur les conseils de son chef de secteur, il a rencontré Catline, diététicienne nutritionniste, grande passionnée dans tout ce qu'elle entreprend, elle a su apporter le bon équilibre au sein de leur binôme.

« Nous tenons à remercier notre chef de secteur qui a fait l'aller-retour depuis le Lot pour nous ramener la turbine à glace de sa maman, indispensable à la confection de notre dessert ! »





## Florian & Allan



Envies de Saison  
Paris Entreprises

## PANAIS RÔTI et fraîcheur de poires



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Florian, Chef de partie et cuisinier de formation, a développé son expertise en pâtisserie. Allan, Chef de cuisine, après 3 années en Irlande très enrichissantes, a rejoint le restaurant du Sénat à Paris. Ces 2 sportifs se sont rencontrés dans notre restaurant chez Google où ils apprécient la liberté créative et le travail dans la bonne humeur. Alors quand on leur a parlé des Api d'Or, ils n'ont pas hésité :

« Le thème était très intéressant, on aime les nouveaux challenges, s'épanouir et relever des défis ! »





## Frédéric & Cédric



Alsace  
Lorraine

## POIRE POCHÉE À LA BIÈRE

et son crumble à la châtaigne



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Voici un binôme qui ne se connaissait pas avant ! Frédéric Chef gérant et Cédric second de cuisine, travaillent dans des restaurants d'entreprise situés à 45 minutes l'un de l'autre.

Leurs responsables ont pensé que cela fonctionnerait bien entre eux. En effet, dès qu'ils ont mis leurs idées en commun, cela a immédiatement "matché" pour ces 2 passionnés de sport.

« Nous sommes fiers d'avoir pris part à cette aventure et d'avoir reçu les félicitations d'Alexis Albrecht, Chef étoilé et parrain de la demi-finale »





## Bilal & Nikola



Bretagne Nord  
Bretagne Sud  
Loire-Atlantique

## DOUCEUR méditerranéenne



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Bilal, Chef gérant, aime faire découvrir à ses convives du Conseil Régional de Bretagne sa passion pour la cuisine libanaise. Nikola, commis de cuisine, le rejoint chaque mercredi pour renforcer l'équipe. Au fur et à mesure de leurs rencontres, Nikola s'est montré de plus en plus motivé par la cuisine... Ils se sont inscrits aux Api d'Or pour se lancer un nouveau défi et pour le plaisir de vivre cette belle expérience !

« Nous ne pensions pas que le concours était aussi "haut de gamme", on va se réinscrire dans 4 ans et on va bosser 2 fois plus pour aller en finale ! »





## Vincent & Jordan



Bretagne Sud  
Bretagne Nord  
Loire-Atlantique

## RONDEUR SABLÉ BRETON, poire et coing



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Grâce à de belles expériences en cuisine, chez Paul Bocuse notamment, Vincent, Chef du club de direction Thales, aime faire voyager ses convives au quotidien. Jordan a intégré Api en tant qu'intérimaire et a appris à aimer la cuisine aux côtés de Vincent pour être maintenant son second. Très complices aux fourneaux, ils ont souhaité faire cette première expérience de concours ensemble, avec la bonne humeur qui les caractérise !

« Nous avons revisité l'emblème de notre région, le "sablé breton" avec la poire et le coing, qui étaient les fruits de saison chez nous ! »





## Clothilde & Christine



Charente Limousin  
Auvergne

## FINGER CHICHE



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Ce binôme 100% féminin et 100 % en reconversion professionnelle est arrivé sur la deuxième marche de sa demi-finale. Issues de filières très éloignées de la restauration, Clothilde, Cheffe gérante et Christine, hôtesse de caisse et responsable de salle, ont su gravir tous les échelons avec brio ! Très rigoureuses et minutieuses, elles ont travaillé un plat et un dessert végétal à base de pois chiches, car elles voulaient que tous les ingrédients de la recette soient utilisés !

« On est fusionnelles, on n'a pas besoin de se parler, on est connectées tout le temps ! »





## Valentin & Dmytro



Allemagne  
Belgique  
Luxembourg

## PUDDING À LA POMME ET AU MIEL, façon crème brûlée



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Valentin, d'origine russe, a toujours aimé les métiers de bouche : il a été pâtissier, boucher et enfin cuisinier. Étant Chef tournant, il lui était difficile de trouver un binôme... Sur les conseils de son directeur, il a rencontré Dmytro, d'origine ukrainienne, récemment engagé en tant qu'aide de cuisine. Ils se sont tout de suite bien entendus avec la même rigueur et la même motivation :

« C'est une belle rencontre !  
Nous nous sommes bien  
entraînés et avons su gérer  
le stress du concours »





## Sandrine & David



Lille Flandres Enseignement - Santé  
Hainaut

## MERVEILLEUSE CONFÉRENCE



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

David, Chef gérant avait envie de se lancer dans l'aventure des Api d'Or pour le challenge avec son épouse Sandrine, employée de restauration. C'était une grande première pour elle... Avec une bonne dose de stress :

« J'ai eu la surprise lors de la demi-finale de voir mon client parmi les membres du jury. Il était très fier de notre équipe ! »

Ils ont travaillé autour d'un emblème de leur région : le Merveilleux. Ils ont su mettre à profit leur complicité dans la vie, tout au long des épreuves.





## Tiffany & Gaël



Franche-Comté  
Sud Champagne  
Sud Bourgogne  
Bourgogne

## POMME D'API

dans tous ses états



**DÉCOUVREZ**  
LA FICHE TECHNIQUE  
DU CONCOURS

Tiffany, pâtissière de formation, est très inspirée par la culture asiatique. Elle est un vrai "bout-en-train" au quotidien et fait découvrir à ses jeunes convives de Sainte-Anne à Lure, sa passion de la cuisine : ils en redemandent !

Après l'abandon de son premier binôme, elle ne pensait plus pouvoir participer aux Api d'Or... Heureusement est arrivé Gaël mais seulement 3 semaines avant les demi-finales ! Sa motivation a permis de mettre les bouchées doubles :

« Notre binôme est improbable, nous avons manqué de temps mais nous avons réussi à participer dans la joie et l'humour ! »



# DONNONS DU SENS À NOS ASSIETTES

Bon  
Engagé



Bon&Engagé...

Une réponse claire au mieux manger :  
des produits toujours plus responsables, accessibles et  
avec du goût...pour le plaisir de tous !

FRANCK EST UN  
CUISINIER HEUREUX

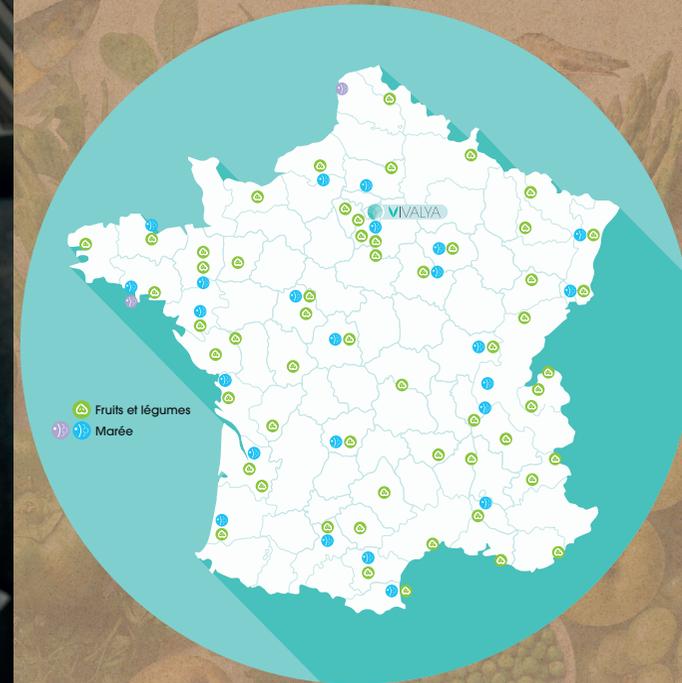
IL RÉGALE SES CONVIVES  
EN TOUTE SÉRÉNITÉ  
ET CONFIANCE

Pro à Pro livre  
chaque jour  
des cuisiniers  
dans toute la France

PRO à PRO  
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT



Votre partenaire local  
au service de vos convives !



VOS GROSSISTES DE PROXIMITÉ  
Fruits - Légumes  
Produits de la mer

5 000  
experts et conseillers  
de la sélection  
à la livraison

73  
entreprises locales  
à votre service  
partout en France

Suivez toutes nos actualités  
sur nos réseaux sociaux

@Vivalya



et sur notre site  
[www.vivalya-reseau.com](http://www.vivalya-reseau.com)





