TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

INCLUSION | EXCELLENCE | TRANSMISSION

Sous le haut patronage de

GUILLAUME **GOMEZ**

Ambassadeur pour la gastronomie française, l'alimentation et les arts culinaires.
Meilleur Ouvrier de France Cuisine

En partenariat avec l'association des **Maîtres Cuisiniers de France** & en présence de son Président

CHRISTIAN **TETEDOIE**

Meilleur Ouvrier de France Cuisine

à NANTES | le 19.10.2025

ASSOCIATION DES CHEVALIERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Présentation du **Trophée**

Le **Trophée Mondial du Meilleur Plat Français** est un événement prestigieux organisé par l'Association des Chevaliers de la Gastronomie Française.

En collaboration avec des chefs renommés, des experts culinaires et des passionnés de gastronomie nous mettons en lumière la richesse et la diversité de la cuisine française inscrite au **patrimoine** mondial immatériel de l'UNESCO.

Ce premier concours se tenant à Nantes va au-delà d'une simple compétition culinaire. Il célèbre les valeurs essentielles de **transmission, inclusion, partage et accompagnement** portées par l'**Association des Chevaliers de la Gastronomie Française.**

Seul trophée au monde dédié à célébrer un plat emblématique, cet événement invite les pays du monde entier à découvrir et partager la richesse culinaire de la France. Il favorise ainsi **l'échange interculturel** et le rapprochement des artisans du goût autour d'un même sujet : **la cuisine française.**

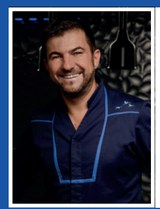
Rejoignez-nous pour une expérience gastronomique exceptionnelle, où la passion pour la cuisine traditionnelle est célébrée dans **un esprit de camaraderie et d'excellence.**

Ils nous **soutiennent**

MATHIEU **GUIBERT**

Anne de Bretagne - La Plaine sur Mer

« Attaché à sa région, le chef Mathieu Guibert travaille à la fois les produits de la mer et ceux du terroir, qu'il exalte dans une cuisine authentique et inventive. »
« Mais pour lui, la grande cuisine est aussi affaire d'émotions. C'est sans doute ce petit supplément d'âme qui rend sa table si singulière... »



ERIC **GUERIN**

La Mare aux Oiseaux - Saint-Joachim

« Éric Guérin est un cuisinier au style affirmé, doué, sensible, attentionné et surtout généreux, qui a su se construire un univers gastronomique apprécié et à l'ADN bien trempé. » Ses plats, locaux et audacieux, créent une expérience gastronomique profondément ancrée dans la nature et l'émotion.

MATHIEU **PEROU**

Le Manoir de la Régate - Nantes

« Dans chacun [des plats de Mathieu Pérou], la technique culinaire et les produits locaux sont mis au service du goût pour offrir un réel voyage sensoriel à travers un parfait jeu d'équilibre des saveurs et textures. »

Présentation de l'**Association**

Ce Trophée est porté par l'**Association des Chevaliers de la Gastronomie Française.**
Nous avons pour mission de promouvoir la gastronomie française à travers le monde en organisant des événements culinaires, des échanges culturels et institutionnels.

Nous souhaitons donc organiser des festivals gastronomiques mettant en valeur la cuisine française dans différentes villes à travers le monde, dont le Trophée Mondial du Meilleur Plat Français.

Notre second objectif est celui de collaborer avec des restaurants, des écoles de cuisine, des centres et associations de **personnes en situation de handicap** et des institutions culinaires **internationales** pour promouvoir **l'apprentissage** et la **gastronomie française.**

Nous sommes désireux de soutenir les chefs en leur offrant des opportunités de mentorat et de mise en réseau à l'**échelle internationale**. Nous avons à cœur de sensibiliser le public à l'importance de la gastronomie française comme patrimoine culturel immatériel mondial, afin de préserver les traditions culinaires françaises.

Serbotel, hôte du trophée

Le Trophée aura lieu le dimanche 19 octobre 2025 au Parc des Expositions de Nantes.

Leader dans le Grand Ouest et salon business au premier chef, Serbotel attire tous les 2 ans, plus de **30.000 professionnels** de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche : restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtissiers, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, professionnels du tourisme ou distributeurs...

Fort du succès grandissant de l'événement, les professionnels choisissent désormais Serbotel pour renouveler leurs produits, moderniser leur équipement et dynamiser leur établissement.

C'est aussi pour eux l'occasion de découvrir les innovations du marché, de s'informer des perspectives de développement, de chercher inspiration et créativité.

Avec plus de **450 exposants** réunis sur 4 jours, Serbotel propose une offre diversifiée et complète, locale et nationale. Les entreprises présentes apprécient à ce titre l'envergure nationale de ce salon régional, et l'opportunité de conquérir de nouveaux clients.

SERBOTEL
Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie & de la Restauration.

19-22 OCTOBRE 2025 | PARC DES EXPOSITIONS NANTES

TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

ASSOCIATION DES CHEVALIERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

VOS CONTACTS

Partenaires

Morgane PERSONNIC
morgane.acgf@gmail.com
06 12 18 57 83

Organisation / Coordination

Emilie BRISSON
emilie.acgf@gmail.com
06 70 95 65 91

Virginie LEGER-MATHYS
virginie.acgf@gmail.com
06 18 24 46 81

Presse

Nicolas RIEFFEL
hello.acgf@gmail.com

wik-factory.com