



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE



Trident d'Or

CONCOURS CULINAIRE DES ARMÉES

LE TRIDENT D'OR

2025-2026
6e édition





SOMMAIRE

Présentation et règlement du concours	2
Le parrain du concours	4
Les membres du jury	5
Les équipes	7
Le Commissariat des armées	10
Les partenaires institutionnels	11
Les partenaires privés	14
Contact	15
Le ministère des Armées	16

Présentation et règlement du concours

Compétition culinaire organisée par le Commissariat des armées (SCA) tous les deux ans, le Trident d'Or vise à valoriser le savoir-faire des cuisiniers du ministère des Armées (MINARM) et mettre en valeur la fonction restauration-loisirs assurée par le SCA.

Pour la sixième édition, **25 binômes** sont représentés et concourent lors d'une **phase de qualification qui se tiendra du 25 au 27 novembre 2025 à l'école des spécialités du commissariat des armées (ESCA) à Cherbourg-Querqueville**. Les épreuves se déroulent sur les modules individuels de cuisine de deux ateliers d'apprentissage et de perfectionnement.

À l'issue de cette phase de qualification, huit équipes seront retenues pour **la finale qui se déroulera à Lyon en avril 2026**.

À partir d'un panier composé de produits du catalogue « vivres-métropole » de l'Économat des Armées (EdA) et de produits issus de fournisseurs locaux, chaque équipe devra réaliser deux recettes : un plat principal* et un dessert.

Le thème des épreuves de qualification :

Plat
Merlan frais et farandole de choux

Dessert
*Palais Normand de la maison du biscuit « revisité »
Pommes de Normandie*

Le prix de revient du plat et du dessert n'excédera pas deux fois le prix de revient objectif des denrées, soit 2 x 4,00 € TTC (8,00 € TTC), afin de rester en adéquation avec les possibilités budgétaires actuellement accordées aux responsables de restauration du ministère des Armées.

Un « pool » de produits communs, essentiellement composé de condiments, sera mis à disposition des candidats.

* Les produits à utiliser proviennent du catalogue EdA actuel. Il est rappelé aux équipes que le concours s'inscrit dans l'esprit des directives de l'alimentation durable. Ainsi, les recettes proposées devront, dans la mesure du possible, être élaborées à partir de produits bruts.

Les candidats disposeront de **3h30** pour réaliser l'intégralité de leur menu (entrée et plat).

Ces recettes devront être constituées sur assiettes pour sept personnes et susceptibles d'être servies dans le cadre d'un repas prestige de type « réception d'autorités ».

La présentation des sept assiettes (plat et dessert présentés indépendamment) se fera comme suit :

- **six assiettes pour le jury de dégustation ;**
- **une assiette pour la présentation du plat et pour la photo.**

L'intégralité des décors et des préparations sera impérativement réalisée sur place durant le temps imparti.

La composition des recettes devra respecter les critères de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, issue des états généraux de l'alimentation, dite loi « EGAlim », à savoir l'intégration de 50 % de produits BIO/SIQO en proportion dans les assiettes.

La lutte contre le gaspillage alimentaire devra également être prise en compte dans la réalisation des plats (limitation des déchets, revalorisation des pertes alimentaires au sein du plat).



Concours « Graines d'étoiles » dédié aux apprentis

Pour la première fois, cette 6e édition instaure une **épreuve dédiée aux apprentis** actuellement en formation au sein des restaurants du MINARM, appelée « Graines d'étoiles ».

Cinq jeunes candidats concourront à travers la réalisation d'un dessert sur le thème de « la pomme sous toutes ses formes », sur assiette pour sept personnes, dans un temps imparti de 2 heures, et en utilisant obligatoirement trois variétés de pommes.

La réalisation de ce dessert n'excédera pas 4,00 € TTC.

Le parrain du concours 2025-2026

Christophe RAOUX

Vendéen d'origine, Christophe RAOUX a été bercé au goût du bon dès son plus jeune âge. Le chef a aiguisé sa lame auprès de premiers couteaux de l'Hexagone : Guy LEGAY et Michel ROTH, au *Ritz Paris*,

Gérard BESSON, dans son restaurant éponyme ou encore Alain DUCASSE, qui lui confie l'ouverture de ses nouveaux restaurants à travers la planète.

Sacré Meilleur Ouvrier de France en 2015, Christophe RAOUX rejoint en tant que Chef Exécutif les cuisines du *Café de la Paix*, puis le *Peninsula Paris* où il décroche une étoile à L'Oiseau Blanc.

Cet éternel perfectionniste rejoint ensuite les *Maisons Bocuse* avant de s'installer dans la région champenoise, terre d'exception qu'il affectionne depuis toujours.

Il est aujourd'hui chef exécutif du restaurant *Royal Champagne ******, à Reims.



Les membres du jury

Un jury technique

Le jury technique est composé d'instructeurs de l'ESCA, de cadres du MINARM issus du domaine de la restauration-loisirs (RL) ainsi que de grands chefs qui évaluent les techniques de production (découpes, cuissons, taillages, appareils, sauces, etc.), l'organisation dans le temps, le respect des règles d'hygiène et la propreté du module de travail.

>> La note du jury technique compte pour 50 % de la note finale



Ghislaine ARABIAN – présidente du jury technique
Première femme chef étoilée
Restaurant *Les Petites Sorcières*, Paris



Stéphane CARBONE
Restaurants *Stéphane Carbone* et
L'Espérance, Caen



Xavier ROUSSEAU – Chef
Fédération française de football



Stéphane INTELISANO
Relations hôtellerie
ISPN Business School, Caen

Et aussi...

Des professionnels de la restauration du MINARM, dont d'anciens gagnants des précédentes éditions du Trident d'Or.

Les membres du jury

Un jury dégustation

Composé de professionnels de la restauration – dont quelques-uns des meilleurs ouvriers de France – et d'autorités militaires qui évaluent l'aspect visuel, l'association des produits et le goût des plats présentés.

>> La note du jury dégustation compte pour 50 % de la note finale



Christophe RAOUX – parrain du concours et président du jury dégustation
« Meilleur ouvrier de France », chef exécutif du Royal Champagne *****, Reims



Stéphane LEVEQUE
Président des Toques Normandes
Entre Terre et Mer, Honfleur



Marie-Jo GERMON
Cuisinier de la République



Mickaël MARION
L'Intuition, Saint-Lo*



Rémi LEBON
Chez Fernand, Paris



Danielle CROST
Le Castor gourmand, Crémieu

Les équipes

Concours « Trident d'Or »

Chaque équipe est composée de deux personnes, civiles ou militaires, travaillant au sein d'un restaurant du ministère des Armées.

25 équipes sont en lice pour cette 6^e édition :

Localisation	Unité de provenance des candidats
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE	Cuisiniers du palais de l'Élysée
ANNECY	27 ^e brigade de chasseurs alpins
BORDEAUX	GSC* Bordeaux
BOURGES	GSC Bourges
BREST	Centre sous-marin Roland Morillot
BREST	Dupuy-de-Lôme
BREST	GSC Brest, Roland Morillot
CARCASSONNE	GSC Carcassonne
CASTELNAUDARY	Cercle mixte de la légion étrangère
CHERBOURG	GSC Cherbourg, Rochambeau
CHERBOURG	GSC Cherbourg, Chantereyne
COGNAC	GSC Cognac-Rochefort
LUXUEIL-EPINAL	GSC Luxeuil

Les équipes

LYON	GSC Lyon, restaurant Sabatier
MARSEILLE	GSC Marseille
MONTAUBAN	GSC Montauban, site Caylus
NOUVELLE-CALEDONIE	GSC-DICOM Nouvelle-Calédonie
ORANGE	GSC Istres-Orange-Salon de Provence
PARIS	Restaurant de Balard
PARIS	BSPP, 20 ^e compagnie
PARIS	BSPP, 29 ^e compagnie
PHALSBourg	GSC Phalsbourg
STRASBOURG	GSC Strasbourg
TOULON	GSC Toulon, cercle de La Grande Rade
TOULON	Frégate légère furtive Courbet

* Groupement de soutien Commissariat

Les équipes

Concours « Graines d'étoiles »

Pour le concours « Graines d'étoiles », 5 binômes s'affronteront.

Localisation	Unité de provenance des candidats
BORDEAUX	GSC Brive-la-Gaillarde
LILLE	GSC Lille, pôle Douai
POITIERS	GSC Poitiers
THIONVILLE	4 ^e régiment de transmissions
TOULON	Cercle de la Grande Rade



Le Commissariat des armées



Le Commissariat des armées est un acteur central du soutien militaire, engagé pour permettre aux forces armées de remplir leur mission. Dans un monde incertain, son rôle est d'apporter réactivité, fiabilité et expertise, du quotidien des garnisons aux théâtres d'opération.

Ancré au cœur des armées, le personnel du Commissariat des armées assure au quotidien le soutien des forces implantées sur le territoire national dans les régiments et sur les bases aériennes et navales, ou déployées en opération, dans trois domaines clés :

- **le soutien multiservices étendu des enceintes militaires et bases projetées ;**
- **la chaîne logistique intégrée ;**
- **l'administration individuelle et collective des armées.**

Quel que soit le contexte, les armées peuvent faire confiance au Commissariat pour trouver des solutions adaptées à leurs besoins et garantir leur efficacité opérationnelle.



Les partenaires institutionnels

Le centre interarmées du soutien restauration-loisirs (CIRL)



Le centre interarmées du soutien restauration-loisirs (CIRL) conduit la politique de la restauration et des loisirs interarmées

Offrir un soutien restauration et loisirs au standard de la société civile, assurer la résilience du soutien sur le territoire national et être en mesure d'accompagner les forces en missions intérieures et extérieures, tels sont les objectifs du CIRL.

À cette fin, il prescrit les normes à respecter par les cercles de base de défense, alloue les moyens nécessaires, pilote la performance du dispositif, et assure la préparation de l'avenir.

Pour conduire son action, il emploie 75 personnels civils et militaires et s'appuie sur un large panel de compétences, en restauration et loisirs, en comptabilité, en gestion RH et en expertise technique.

L'École des spécialités du commissariat des armées (ESCA)



L'École des spécialités du commissariat des armées est l'une des deux écoles du service du commissariat des armées, en charge de la formation des sous-officiers et militaires du rang aux métiers du soutien.

L'ESCA est l'école du geste métier du soutien, dédiée à la montée en compétences de ses stagiaires, dans un contexte où les ressources humaines concentrent plus que jamais toutes les attentions des armées.

À leur profit, l'ESCA assure ainsi :

- la formation des militaires de l'armée de Terre, de la Marine nationale et de l'armée de l'Air et de l'Espace aux métiers de l'administration et de la comptabilité, de la gestion des ressources humaines et du secrétariat ainsi qu'aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;
- la formation des spécialistes de la restauration de la Gendarmerie nationale.

Les partenaires institutionnels

Jusqu'à 5 000 stagiaires des trois armées, de la gendarmerie et des services sont confiés à l'ESCA. **Au travers de plus de 300 sessions de formation, l'école délivre chaque année 2 500 titres professionnels reconnus par l'État, du CAP au BTS.** L'ESCA conduit sa mission de formation en s'appuyant sur le parcours et les compétences croisées de quelques 180 personnels civils et militaires des trois armées et de la gendarmerie. Les équipes de formation pluridisciplinaires sont réparties en trois compagnies de formation correspondant aux trois domaines d'expertise de l'ESCA : Finances-Logistique, Restauration-Hôtellerie-Loisirs, Administration-RH.



La compagnie de formation Restauration-Hôtellerie-Loisirs (RHL)

La compagnie de formation Restauration-Hôtellerie-Loisirs (RHL) de l'ESCA est dotée de plusieurs ateliers pratiques en cuisine (cuisine collective, atelier boulangerie - y compris de campagne -, atelier pâtisserie) adaptés aux différents métiers et situations d'emploi de cette spécialité : formation à la cuisine de collectivité, à la cuisine de campagne (OPEX), à la cuisine d'autorité mais également au service en salle et à la distribution.

Les modules individuels permettent aux militaires de se former aux métiers de la restauration en situation concrète, sur un poste de travail type, avec des objectifs pédagogiques clairement adaptés aux besoins des armées.

Les partenaires institutionnels

L'Économat des Armées (EdA)

Prestataire de services du ministère des Armées



Depuis plus d'un siècle, l'EdA est au service de ceux qui servent la France. Son expertise globale, ses savoir-faire et son adaptabilité lui permettent d'être un partenaire incontournable reconnu. L'EdA opère en France et dans le monde entier, dans tous types d'environnements et à tout moment, avec un éventail d'offres complémentaires clé en main. Ses cœurs de métier sont les approvisionnements en denrées alimentaires, la restauration collective et la gestion de camps en opérations.

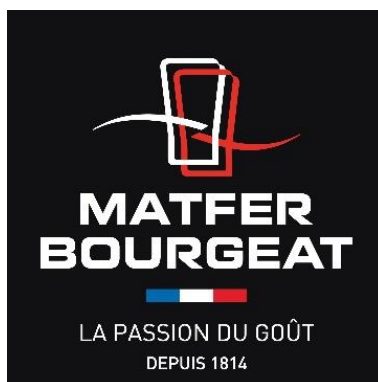
Dédié au soutien des forces et des organismes relevant du ministère des Armées, l'EdA s'appuie sur plus de 1 000 collaborateurs dans des métiers différents tels que l'approvisionnement alimentaire, la restauration ou encore la gestion de camps.

Établissement public à caractère commercial :

- 1^{re} centrale d'achat alimentaire du secteur public
- + de 1 000 collaborateurs en métropole et dans le monde
- 70 000 tonnes de denrées livrées sur le territoire national
- Partenaire de la restauration collective des armées



Les partenaires privés



Contacts

Commissariat des armées / Communication

Paris Balard

marion.lottegier@intradef.gouv.fr

CIRL / Communication

Lyon

romain.david@intradef.gouv.fr

Chargée de mission « Trident d'Or »

sauce.marie@gmail.com

ESCA / Communication

Cherbourg-Querqueville

chloe.drevez@intradef.gouv.fr

EDA / Communication

Pantin

landry.jourdain@economat-armees.fr



Trident d'Or

Le ministère des Armées

ENGAGÉ POUR LA DÉFENSE DE LA FRANCE ET DES FRANÇAIS

En permanence, 24H/24, plus de 30 000 militaires qui assurent au quotidien la sécurité de nos concitoyens en France et à l'étranger :

13 000 sur le territoire national et 22 000 répartis dans le monde
(dont 6 000 déployés en opérations extérieures)

À HAUTEUR D'HOMME

27 000 recrutements par an, dont 4 000 civils.

271 000 hommes et femmes, dont 22 % de femmes.

207 000 militaires et 64 000 civils.

41 000 réservistes opérationnels sous contrat.

ACTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR

47,2 milliards d'euros de budget, soit le 2e budget de l'État.

16,6 milliards d'euros pour l'équipement des forces.

200 000 emplois générés par la Base industrielle et technologique de défense (BITD). 26 000 Petites et moyennes entreprises (PME)

et Entreprises de taille intermédiaire (ETI) en contrat
avec le ministère des Armées.

TOURNÉ VERS L'AVENIR

7 milliards d'euros de Recherche & Développement pour 2022,
dont 1 milliard consacré à l'innovation.

1^e ACTEUR MÉMORIEL DE L'ÉTAT

290 nécropoles nationales, 10 hauts lieux de la mémoire nationale,

2 200 carrés militaires, un millier de lieux de sépulture dans 80 pays,
lieux de commémoration et de transmission de la mémoire combattante.

2^e ACTEUR CULTUREL DE L'ÉTAT

17 musées, 160 monuments classés, 3 millions de visiteurs par an.

3 millions de photos et 21 000 films couvrant 4 siècles d'Histoire.

Retrouvez-nous sur www.defense.gouv.fr/commissariat



TWITTER X
@SCArmees



LINKEDIN
Commissariat des armées



INSTAGRAM
@Commissariat des armées



YOUTUBE
Commissariat des armées