

Medienmitteilung

Bern, der 19. August 2025

Mit TGV Lyria nimmt die Gastronomie Fahrt auf: Start des "Grand Concours Culinaire"

In diesem Sommer startet TGV Lyria eine grosse Kampagne zur Förderung junger Köch:innen in Frankreich und in der Schweiz – mit einer einzigartigen Chance: an der ersten Ausgabe des „Grand Concours Culinaire“ teilzunehmen und das eigene Gericht in der Speisekarte „La Table“ der Klasse Première Signature von TGV Lyria wiederzufinden. Nach einer Vorauswahl werden vier aufstrebende Talente ausgewählt, die am 15. Oktober im Herzen des Bahnhofs Paris Gare de Lyon im Finale gegeneinander antreten.

Der Bahnhof wird dafür in eine kulinarische Bühne verwandelt, die für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Begleitet vom Spitzenkochduo Michel Roth und Danny Khezzar, soll dieser neu konzipierte Wettbewerb gezielt die junge Kochszene fördern und zugleich die Werte von Wissensweitergabe, nachhaltiger Mobilität und französisch-schweizerischer Exzellenz verkörpern.

Eine Bühne für die Talente von morgen

Der Wettbewerb steht jungen Berufsköch:innen im Alter von 18 bis 30 Jahren offen, die die französische oder schweizerische Staatsangehörigkeit besitzen. Ziel ist es, die neue Generation engagierter Köch:innen ins Rampenlicht zu stellen. Die Vorgabe: Innerhalb von drei Stunden ein Gericht kreieren, inspiriert von den französischen und schweizerischen Regionen – unter den aufmerksamen Augen der Chefs Michel Roth und Danny Khezzar. Die vier ausgewählten Finalist:innen werden ihre Kreationen am 15. Oktober 2025 öffentlich in Hall 2 des Pariser Bahnhofs Gare de Lyon präsentieren. Dieser Durchgangsort verwandelt sich für einen Tag in eine offene Küche, in der das Publikum den Wettbewerb live verfolgen kann.

Michel Roth und Danny Khezzar, die bereits das gastronomische Menü „La Table“ in der Klasse Première Signature betreuen, bringen ihre Expertise in den Wettbewerb ein.

Michel Roth, Sternekoch, Meilleur Ouvrier de France und Bocuse d'Or, gibt heute seine kulinarische Kreativität an seinen Nachfolger im Bayview, Danny Khezzar, Finalist bei Top Chef, weiter. Ihr fachkundiger Blick wird die jungen Talente bis zur letzten Etappe begleiten: ihre Kreation auf Reisen zu schicken.

„Ich bin sehr stolz, Teil dieses Wettbewerbs zu sein, denn er bietet einem jungen Talent die Chance, eine einzigartige Erfahrung zu machen, über sich hinauszuwachsen und seine kulinarische Stimme hörbar zu machen. Genau das habe ich selbst zu Beginn meiner Laufbahn erlebt und ich weiss, wie entscheidend solche Gelegenheiten sein können. Sich an einem so aussergewöhnlichen Ort, wie dem Gare de Lyon auszudrücken, ist sowohl eine Herausforderung als auch eine Quelle der Inspiration.“

– Danny Khezzar, Koch und Juror des „Grand Concours Culinaire“ TGV Lyria

Vom Bahnsteig auf den Teller: Der Zug als Gourmetrestaurant

Nach dem Wettbewerb werden die vier Gerichte von Michel Roth und Danny Khezzar verkostet und bewertet. Nur zwei Rezepte werden vom Expertenteam ausgewählt, um an Bord des TGV Lyria Nr. 9781, Abfahrt 18:17 Uhr nach Genf, in der Klasse Première Signature und im Zugbistrot serviert zu werden.

Einige Reisende werden dabei zu Juror:innen auf Zeit, verkosten die Finalgerichte und stimmen für ihren Favoriten ab. Diese Verkostung steht allen Reisenden an Bord offen – sie kennen das TGV-Lyria-Erlebnis am besten und können somit das Gewinnergericht bestimmen. Dieses wird anschliessend in die Herbst-Winter-Speisekarte 2026 „La Table“ der Klasse Première Signature aufgenommen. Eine aussergewöhnliche Anerkennung für die oder den jungen Preisträger:in, dessen kulinarische Kreation mit 320km/h zwischen Frankreich und der Schweiz reisen wird.

Parallel dazu können auch Follower:innen von TGV Lyria auf Instagram über das visuell ansprechendere Gericht abstimmen.

Die Zutaten für eine anspruchsvolle Auswahl

Zur Beurteilung der Bewerbungen wird die Jury besonderes Augenmerk legen auf die Qualität des vorgeschlagenen Gerichts – sowohl geschmacklich als auch ästhetisch –, auf seine Verwurzelung in der französisch-schweizerischen Kochkultur, auf Herkunft und Saisonalität der Zutaten sowie auf die nachhaltige Herangehensweise der Kandidat:innen. Der berufliche Werdegang, die Ausbildung und die geäusserten Motivationen werden ebenfalls eine zentrale Rolle bei der Auswahl der Finalist:innen spielen. Darüber hinaus muss das Gericht technisch umsetzbar und für den Bordservice im Zug geeignet sein – unter Berücksichtigung der Produktions- und Transportbedingungen. Dieser Wettbewerb steht allen offen, für die Kochen eine echte Leidenschaft ist und würdigt junge engagierte Talente, die für die Küche brennen, engagiert, kreativ und sich den heutigen Herausforderungen bewusst sind – fähig, Tradition und Kreativität auf dem Teller zu vereinen.

„Dieser Wettbewerb stellt eine echte Herausforderung für junge Köche dar: ein Gericht zu entwickeln, das Qualität, Saisonalität und französisch-schweizerische Identität vereint und gleichzeitig perfekt an den Service an Bord angepasst ist. Die ausgewählten Produkte müssen geschmacklich und optisch einwandfrei sein, aber auch die Reise gut überstehen, ohne an Frische oder Eleganz zu verlieren. Das ist eine spannende technische Anforderung – und ein echter Test für Kreativität und Können.“

— Michel Roth, Sternekoch und Juror des „Grand Concours Culinaire“ TGV Lyria

Aufruf zur Bewerbung

Interessierte junge Köch:innen können ihre Unterlagen über [dieses Online-Formular](#) einreichen, zusammen mit einer kurzen Vorstellung, ihren Beweggründen und Fotos ihrer Gerichte, die an folgende Adresse zu senden sind: chefs@fr.gategroup.com.

Über TGV Lyria

Im Jahr 2024 nutzten 5,7 Millionen Reisende das Angebot von TGV Lyria – was die Rolle des Unternehmens als führende Verbindung zwischen der Schweiz und Frankreich bestätigt. Die täglich 17 Hin- und Rückfahrten bieten Kapazitäten für bis zu 18.000 Passagiere pro Tag, mit Reisezeiten von nur 3 Stunden zwischen Paris und Basel/Genf bzw. 4:04 Stunden nach Zürich. TGV Lyria vereint die französisch-schweizerische Exzellenz und ist eine Tochtergesellschaft von SNCF-Voyageurs (74 %) und den SBB (26 %).

Kiosk Agency / Pressekontakt Schweiz

[Julie Maio](#) : +41 44 450 49 48

Lyria SAS ist eine Tochtergesellschaft von



und



SBB CFF FFS