

Communiqué de presse

Paris, le 19 août 2025

Avec TGV Lyria, la gastronomie prend de la vitesse : lancement du Grand Concours Culinaire

Cet été, TGV Lyria lance une vaste campagne de recrutement de jeunes chef-fe-s en France et en Suisse, avec à la clé une opportunité unique : participer à la première édition de son Grand Concours Culinaire et voir son plat intégré au menu « La Table » de la classe Première Signature de TGV Lyria. Après une phase de présélection, quatre talents émergents seront retenus pour s'affronter en finale le 15 octobre au cœur de Paris Gare de Lyon, transformée pour l'occasion en scène gastronomique ouverte au public. Encadré par le duo de chefs Michel Roth et Danny Khezzar, cet événement inédit vise à promouvoir la jeune scène culinaire tout en incarnant les valeurs de transmission, de mobilité durable et d'excellence franco-suisse.

Une scène pour les talents de demain

Ouvert aux jeunes professionnel-le-s de la cuisine âgé-e-s de 18 à 30 ans, de nationalité française ou suisse, ce concours vise à mettre en lumière la nouvelle génération de chefs engagés. La consigne : créer un plat inspiré des terroirs français et suisse, en trois heures, sous le regard attentif des chefs Michel Roth et Danny Khezzar.

Les quatre finalistes sélectionnés présenteront leur création en public dans le Hall 2 de la Paris Gare de Lyon, le 15 octobre 2025. Ce lieu de passage deviendra, le temps d'une journée, une cuisine ouverte où le public pourra assister à l'épreuve en direct.

Déjà aux commandes du menu gastronomique « La Table » servie en Première Signature, Michel Roth et Danny Khezzar apportent leur expertise au concours. Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, Michel Roth partage aujourd'hui sa créativité avec son successeur au Bayview, Danny Khezzar, finaliste de Top Chef. Leur regard expert accompagnera les jeunes talents jusqu'à la dernière étape : faire voyager leur création à bord.

"Je suis très fier de m'associer à ce concours, car il offre à un jeune talent la chance de vivre une expérience unique, de se dépasser et de faire entendre sa voix culinaire. C'est exactement ce que j'ai moi-même vécu à mes débuts, et je sais à quel point ces opportunités peuvent être déterminantes. Pouvoir s'exprimer dans un lieu aussi atypique que la Gare de Lyon, c'est à la fois un défi et une source d'inspiration."

— Danny Khezzar, chef et juré du Grand Concours Culinaire TGV Lyria

Du quai à la table : le train comme restaurant à grande vitesse

Une fois l'épreuve achevée, les quatre plats seront dégustés et évalués par Michel Roth et Danny Khezzar. Seules deux recettes seront pré-sélectionnées par le jury expert pour être servies à bord du TGV Lyria n°9781, départ 18h17 à destination de Genève, en classe Première Signature et en voiture-bar.

Quelques voyageurs deviendront jurés d'un jour, dégustant les plats en compétition et votant pour leur favori. Cette dégustation sera ouverte aux clients à bord, qui connaissent mieux que personne l'expérience TGV Lyria. Celui-ci sera ensuite intégré à la carte "La Table" automne-hiver 2026 de la classe Première Signature. Une reconnaissance exceptionnelle pour le jeune chef lauréat, dont la créativité voyagera à 320 km/h entre la France et la Suisse.

En parallèle, les abonnés de TGV Lyria sur Instagram pourront également participer en élisant le visuel de plat le plus appétissant.

Les ingrédients d'une sélection exigeante

Pour départager les candidatures, le jury portera une attention particulière à la qualité du plat proposé – tant sur le plan gustatif qu'esthétique – mais aussi à son ancrage dans la culture culinaire française et suisse, à l'origine et à la saisonnalité des ingrédients, ainsi qu'à la démarche écoresponsable du candidat. Le parcours professionnel, la formation et les motivations exprimées joueront également un rôle essentiel dans la sélection des finalistes. Le plat proposé devra par ailleurs être techniquement réalisable et adaptable à un service à bord du train, en tenant compte des contraintes de production et de transport. Ce concours valorise les jeunes talents motivés, dont la cuisine est une véritable passion, engagés, créatifs et conscients des enjeux d'aujourd'hui, capables de conjuguer tradition et audace dans l'assiette.

"Ce concours met en lumière un véritable défi pour les jeunes chefs : proposer un plat qui allie qualité, saisonnalité et identité franco-suisse, tout en restant parfaitement adapté au service à bord. Les produits sélectionnés devront être irréprochables, à la fois sur le plan gustatif et visuel, mais aussi capables de bien supporter le voyage sans perdre leur fraîcheur ni leur élégance. C'est une contrainte technique passionnante, et un vrai test de créativité et de maîtrise."

— Michel Roth, chef étoilé et juré du Grand Concours Culinaire TGV Lyria

Appel à candidatures

L'appel à candidatures est désormais ouvert. Les jeunes chef.e.s intéressé.e.s peuvent déposer leur dossier via ce [formulaire en ligne](#), accompagné d'une courte présentation, de leurs motivations et de photos de leurs plats à envoyer à l'adresse : chefs@fr.gategroup.com.

À propos de TGV Lyria

Avec 5,7 millions de voyageurs transportés en 2024, l'offre TGV Lyria conforte sa position d'offre de référence entre la Suisse et la France. TGV Lyria offre jusqu'à 18 000 places disponibles avec ses 17 allers-retours quotidiens entre la Suisse et la France, et des temps de parcours d'à peine plus de 3h pour la liaison Bâle > Paris et Genève > Paris et jusqu'à 4h04 pour Zurich. Forte de sa double identité franco-suisse, TGV Lyria place l'excellence du savoir-faire des deux pays au cœur de sa promesse client. Lyria SAS, société de droit français, est une filiale partagée entre la SNCF Voyageurs SA à 74% et les Chemins de fer fédéraux suisses (CFF) à 26%.

Nation Advisor / Contact Presse France

[Fleur Douet](#) : +33 6 78 19 75 06