

Communiqué de presse

Berne, le 16 octobre 2025

Grand Concours Culinaire TGV Lyria : Juliette Dufêtre s'impose en finale et verra son plat voyager à 320 km/h entre la France et la Suisse.

La première édition du Grand Concours Culinaire TGV Lyria, s'est tenue le 15 octobre dernier en Gare de Lyon, transformée pour l'occasion en scène gastronomique. Une première pour TGV Lyria, qui a réuni les votes de grands chefs, de voyageurs et de la communauté digitale autour d'un même défi culinaire. Devant le public et sous l'œil attentif des chefs Michel Roth (1, Bocuse d'Or, MOF 1991) et Danny Khezzar, qui signent la carte de la classe Première Signature de TGV Lyria, quatre jeunes talents ont rivalisé de créativité. C'est Juliette Dufêtre, Cheffe du restaurant Botani à Lyon, qui a remporté le concours avec son Suprême de volaille, pomme de terre, noix, gruyère, estragon et vin blanc.*

Un jury en 3D

Après trois heures d'épreuve (soit à peine moins que le temps qu'il faut pour relier Paris à Genève ou encore Bâle), les plats des candidats ont été dégustés par Michel Roth (1*) et Danny Khezzar, qui ont retenu 2 plats finalistes. Ceux-ci ont été testés à bord du **TGV Lyria n°9781 de 18h17 à destination de Genève**, par les **voyageurs en Première Signature et en voiture-bar**. Sur Instagram, les abonnés au compte de TGV Lyria ont pu voter pour le visuel du plat qu'ils jugeaient le plus appétissant. Leurs votes, combinés à ceux des voyageurs et des Chefs ont consacré Juliette Dufêtre comme grande vainqueur.

Une nouvelle signature à bord de TGV Lyria

Le plat primé rejoindra la carte hiver 2026 « La Table » de la classe Première Signature de TGV Lyria. Une consécration qui permettra à Juliette Dufêtre de faire voyager son Suprême de volaille entre France et Suisse, à 320 km/h. « *Cuisiner dans un lieu aussi emblématique que la Gare de Lyon et voir mon plat partir à bord de TGV Lyria est un rêve devenu réalité* », a-t-elle souligné.

Ce concours, organisé en collaboration avec gatesolutions, partenaire de TGV Lyria pour la restauration à bord de ses trains, permet à TGV Lyria de promouvoir la jeune scène culinaire franco-suisse et la transmission, sélectionner des recettes désirables et techniquement adaptables au service à bord mais aussi de réaffirmer ses engagements RSE : en privilégiant l'origine, la saisonnalité et une démarche écoresponsable. En associant Chefs, voyageurs et sa communauté Instagram à l'évaluation, l'initiative aligne la carte « La Table » sur les attentes des clients tout en incarnant l'excellence franco-suisse.

« Nous souhaitons donner la parole à de jeunes talents, afin qu'ils puissent exprimer toute leur créativité. L'idée était aussi d'oser sortir des sentiers battus et de tenter quelque chose de nouveau, en gare, pour créer la surprise. Le challenge était de taille pour les candidats : cuisiner en plein cœur de la Gare de Lyon, dans un lieu atypique et avec un matériel plus limité que dans une cuisine traditionnelle. C'était un projet audacieux... et la promesse est tenue. » - Michel Roth

« Il n'y a pas si longtemps, j'étais moi aussi à leur place, en pleine compétition, avec le stress mais l'envie de tout donner. Je sais la pression que cela peut engendrer, mais aussi l'énergie incroyable que cela fait naître. Et aujourd'hui, le challenge était le même que pour Michel et moi. Créer une recette franco-suisse capable de résister aux conditions du train... avec le stress en plus ! » - Danny Khezzar

La carte « La Table », un symbole fort de la classe *Première Signature*

« Ce concours est bien plus qu'un défi culinaire : c'est une manière vivante de faire découvrir notre univers. Cuisiner en gare, faire voter les voyageurs, les inviter à goûter et à partager... tout cela illustre notre vision du voyage : un moment d'émotion, de culture et de plaisir partagé. » - Éric Dehlinger, Directeur Général de TGV Lyria

Le Grand Concours Culinaire a permis de mettre en lumière « La Table », la restauration gastronomique servie en classe Première Signature. Véritable signature de l'offre d'excellence de TGV Lyria, ce menu gastronomique servi à la place, créé par le chef étoilé Michel Roth (1*) et le jeune chef Danny Khezzar, symbolise un voyage où chaque détail compte. Les boissons sont à discrétion à bord. Ainsi, pour accompagner cette expérience, Antoine Pétrus, double Meilleur Ouvrier de France en sommellerie et en service, a prêté son savoir-faire à la conception d'accords mets-vins harmonieux. La collection Fleur Nue, maison française de thés et d'infusions d'exception, propose une sélection de ses fleurs biologiques rares cultivées dans les plus beaux jardins de France et de Suisse. De l'assiette au confort, en passant par l'attention portée au service, l'offre Première Signature comprend également :

- un accueil personnalisé, assuré par notre personnel binational, avec verre de bienvenue et serviette rafraîchissante ;
- un accès privilégié au salon SNCF Grand Voyageur à Paris-Gare de Lyon, pour prolonger le confort avant ou après le voyage ;
- depuis 2025, les clients de l'offre Première Signature bénéficient de contenus presse exclusifs, sans oublier l'accès à l'embarquement express à Paris Gare de Lyon ;
- à venir, un plateau de fin de repas et une pochette de courtoisie viendront renforcer le confort et le caractère privilégié de l'expérience à bord.

gatesolutions, **partenaire gastronomie durable à bord**

Ce concours, organisé en collaboration avec gatesolutions, partenaire de TGV Lyria pour la restauration à bord de ses trains depuis 8 ans, illustre la volonté commune de faire la promotion d'un savoir-faire en termes d'expérience culinaire haut de gamme, adapté aux exigences du voyage ferroviaire. Sans oublier la valorisation de la durabilité de son offre et de ses engagements RSE.

Forte d'un héritage dans le catering aérien international, gatesolutions conçoit à bord une offre de restauration durable avec des plats sur mesure, adaptés à l'industrie du voyage. L'entreprise capitalise sur un réseau mondial, une maîtrise logistique éprouvée et une exigence de qualité constante.

gatesolutions conçoit à bord une offre de restauration durable avec des plats sur mesure, adaptés à l'industrie du voyage. La marque privilégie les produits issus de l'agriculture biologique et l'approvisionnement local : 46 % des ingrédients sont bio ou certifiés, tandis que 90 % proviennent de filières Made in France. Les viandes sont majoritairement françaises, les poissons certifiés MSC, et des recettes végétariennes ou vegan figurent régulièrement à la carte. Labellisée par la certification EcoVadis, gatesolutions confirme ses engagements écoresponsables à travers l'utilisation de consommables biosourcés et renouvelables.

L'événement en quelques chiffres

- + de 45 candidatures déposées en France et en Suisse.
- 4 finalistes retenus, 1 lauréate.
- Affluence - Des centaines de voyageurs et abonnés engagés, sur le quai, à bord et sur Instagram.

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 %.

À propos de gatesolutions

Filiale de gategroup, gatesolutions est issue d'une riche histoire dans la restauration aérienne, s'appuyant sur une présence mondiale, un savoir-faire culinaire reconnu et une expertise dans la gestion d'opérations complexes. L'entreprise conçoit et fournit des solutions de restauration sur mesure ainsi que des repas préparés destinés aux secteurs de la restauration collective, du commerce de détail et de la restauration ferroviaire. Grâce à des cuisines entièrement équipées et à des techniques de production avancées, gatesolutions produit à grande échelle des composants prêts à l'emploi pour les points de vente et les chaînes de restauration rapide, offrant ainsi des solutions alimentaires professionnelles et pratiques aux industries et aux sites éloignés.

Un événement réalisé en partenariat avec **gate**solutions

Kiosk Agency / Contact Presse Suisse

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