

Medienmitteilung

Bern, der 31. März 2026

Mit dem «Grand Concours Culinaire» präsentiert TGV Lyria die neue Generation französisch-schweizerischer Talente – im Herzen der Bordgastronomie

Mit 320 km/h startet TGV Lyria in die zweite Saison seines «Grand Concours Culinaire» und bietet einer jungen Köchin oder einem jungen Koch aus Frankreich oder der Schweiz eine aussergewöhnliche Chance: Die eigene Kreation wird in die gastronomische Karte «La Table» aufgenommen und in der Première Signature Klasse zwischen der Schweiz und Frankreich serviert.

Nach einer ersten Ausgabe, die von zwei renommierten Persönlichkeiten der französischen Gastronomie – Michel Roth und Danny Khezzer – sowie von den Reisenden begeistert aufgenommen wurde, geht die Ausgabe 2026 noch einen Schritt weiter in Sachen Anspruch. Auf dem Programm stehen anspruchsvollere Mystery-Boxen, ein öffentliches Finale im Gare de Lyon sowie ein neuartiges Degustationserlebnis bei 320 km/h, das kulinarische Präzision mit Innovation vereint.

Première Signature – ein Versprechen für gastronomische Exzellenz

Die Première Signature Klasse von TGV Lyria steht für ein klares Versprechen: Jeder Reisegast soll zwischen Frankreich und der Schweiz ein aussergewöhnliches gastronomisches Erlebnis geniessen.

Um dieses Versprechen einzulösen und weiterhin die besten Talente der französisch-schweizerischen Gastronomie zu entdecken, hat TGV Lyria den «Grand Concours Culinaire» ins Leben gerufen – ein einzigartiges Format zur Förderung und Sichtbarmachung der Küchenchefs von morgen im Dienst der Reisenden der Première Signature Klasse.

Der Wettbewerb richtet sich an aktive Gastronomieprofis im Alter von 18 bis 39 Jahren mit Wohnsitz in Frankreich oder der Schweiz, die eine engagierte und zeitgemässe Vision der Küche vertreten.

Organisiert wird der Wettbewerb in Zusammenarbeit mit gatesolutions, seit acht Jahren Partner von TGV Lyria für die Bordgastronomie. Er steht exemplarisch für den gemeinsamen Anspruch, ein hochwertiges kulinarisches Erlebnis zu fördern, das den Anforderungen des Bahnreisens gerecht wird – unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und CSR-Engagement.

Bereits in der Bewerbungsphase sind die Teilnehmenden gefordert, ein Signature-Gericht zu entwickeln, inspiriert von den Terroirs Frankreichs und der Schweiz und angepasst an die spezifischen Anforderungen der Bordgastronomie: Saisonalität, geschmackliche und visuelle Qualität sowie technische Umsetzbarkeit im Zug.

Nach einer Vorauswahl werden vier Kandidatinnen und Kandidaten für das Finale ausgewählt, das am 16. Juni 2026 in zwei Etappen im Gare de Lyon in Paris stattfindet – für diesen Anlass in eine offene Küche verwandelt. Dieser symbolträchtige Ort wird für einen

Tag zur gastronomischen Bühne, auf der das Publikum den Wettbewerb live mitverfolgen kann.

Eine noch ambitioniertere Ausgabe 2026

Aufbauend auf dem Erfolg der ersten Edition entwickelt TGV Lyria das Wettbewerbsformat weiter und schafft ein noch immersiveres und anspruchsvolleres Erlebnis.

Mystery-Boxen zur Förderung der Kreativität

Im Finale müssen die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Gerichte aus vier Mystery-Boxen kreieren, die von der Jury zusammengestellt und von gatesolutions validiert werden: zwei Boxen mit Fleischprodukten, eine Fisch-Box und eine vegetarische Box.

Diese neue Mechanik fördert die Kreativität der Finalistinnen und Finalisten und stellt gleichzeitig sicher, dass die Gerichte für den Bordservice geeignet sind.

Die unterschiedlichen und überraschenden Produktwelten erhöhen zudem die Intensität des Wettbewerbs: Sie fordern die Teilnehmenden heraus, ihre Grenzen zu erweitern, die Jury zu überraschen und ihr gesamtes Können unter Beweis zu stellen. Ein kulinarisches Highlight, das Emotionen weckt und das gastronomische Erlebnis der Première Signature Reisenden nachhaltig bereichert.

Eine verlängerte Prüfungsdauer

Die Dauer des Finales wird auf vier Stunden erhöht – damit die Teilnehmenden ihre technische Präzision und Liebe zum Detail in einem aussergewöhnlichen Umfeld voll entfalten können.

Unterstützung durch einen Commis

Jede Kandidatin und jeder Kandidat kann von einem Commis unterstützt werden. Diese Zusammenarbeit stärkt den pädagogischen, kollektiven und professionellen Charakter des Wettbewerbs. Eine Partnerschaft mit einer Berufsfachschule ist derzeit in Planung.

Vom Bahnsteig auf den Teller: Degustation bei 320 km/h

Nach dem Wettbewerb werden die Gerichte von den Spitzenköchen Michel Roth (Bocuse d'Or, MOF 1991) und Danny Khezzer (Top Chef Finalist) verkostet und bewertet – beide verantwortlich für die «La Table»-Karte der Première Signature Klasse.

Zwei Finalgerichte werden anschliessend an Bord eines TGV Lyria von Paris Gare de Lyon nach Genf serviert.

Die Reisenden der Première Signature Klasse sowie im Bordbistro werden dabei selbst zur Jury und stimmen für ihr Lieblingsgericht. Parallel dazu wird die Instagram-Community von TGV Lyria das visuell ansprechendste Gericht wählen.

Dieses partizipative Konzept – die Verbindung von Spitzenköchen, Reisenden und digitaler Community – macht den Wettbewerb einzigartig.

Das Siegergericht wird anschliessend in die Herbst-Winter-Karte 2026–2027 von «La Table» aufgenommen und reist mit 320 km/h zwischen Frankreich und der Schweiz.

«Ich bin sehr stolz, Teil dieses Wettbewerbs zu sein, da er jungen Talenten die Möglichkeit bietet, eine einzigartige Erfahrung zu machen, sich weiterzuentwickeln und ihre kulinarische Stimme zu finden. Für diese zweite Saison setzen wir die Messlatte noch höher: Wir erwarten Mut, Kreativität und Überraschungsmomente. In einem so aussergewöhnlichen Umfeld wie dem Gare de Lyon zu kochen, ist sowohl eine enorme Herausforderung als auch eine unvergleichliche Inspirationsquelle.» – Danny Khezzer, Spitzenkoch und Jurymitglied

«Die Produkte müssen höchsten Ansprüchen genügen – sowohl geschmacklich als auch visuell – und gleichzeitig so konzipiert sein, dass sie ihre Qualität während der gesamten Reise behalten. Das ist eine anspruchsvolle technische Herausforderung, aber auch ein aussergewöhnliches Spielfeld für Kreativität und Präzision. Wir hoffen auf echte Entdeckungen – vielleicht sogar auf Kreationen, die der Karte «La Table» neue Impulse verleihen.» – Michel Roth, Spitzenkoch und Jurymitglied

Eine Patin im Zeichen der Weitergabe

Die Gewinnerin der ersten Ausgabe, **Juliette Dufêtre, Chefköchin des Restaurants Botani in Lyon**, begleitet die neue Saison als Patin.

Sie teilt ihre Erfahrungen mit den Finalistinnen und Finalisten, unterstützt sie im Vorfeld und berichtet während des Events über die Bedeutung dieser Chance für junge Talente. Im vergangenen Jahr gewann sie mit ihrem Gericht: Gebratenes Pouletfilet mit Estragonrahmsauce, Parmesanpüree, Kräuterpesto mit Schweizer Emmentaler und karamellisierten Nüssen.

Aufruf zur Bewerbung

Die Bewerbungsphase ist ab sofort eröffnet.

Interessierte Köchinnen und Köche können ihre Unterlagen über das [Online-Formular](#) einreichen – inklusive kurzer Vorstellung, Motivation sowie Fotos ihrer Gerichte – an: chefs@fr.gategroup.com

Über TGV Lyria

Mit 5,7 Millionen Reisenden im Jahr 2024 festigt das Angebot von TGV Lyria seine Position als führende Verbindung zwischen der Schweiz und Frankreich. 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 von Paris nach Zürich. TGV Lyria vereint die französisch-schweizerische Exzellenz und ist eine Tochtergesellschaft von SNCF-Voyageurs (74 %) und den SBB (26 %).

Über gatesolutions

Als Tochtergesellschaft der gategroup, eines weltweit führenden Anbieters im Catering-Bereich, verfügt gatesolutions über umfassende Erfahrung in der Airline-Gastronomie, globale Präsenz und ausgewiesenes kulinarisches Know-how.

Das Unternehmen entwickelt massgeschneiderte Gastronomielösungen und liefert vorbereitete Mahlzeiten für die Gemeinschaftsverpflegung, den Einzelhandel und die Bahnverpflegung.

Kiosk Agency / Pressekontakt Schweiz

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