

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Grand Concours Culinaire TGV Lyria : Michaël Fessler s'impose en finale et verra sa création rejoindre la carte « La Table » en Première Signature

Berne, le 17 juin 2026

Après avoir réuni plus de 200 candidatures en France et en Suisse, la deuxième édition du Grand Concours Culinaire TGV Lyria a dévoilé son lauréat à bord d'un TGV Lyria le 16 juin dernier, à l'issue d'une finale organisée en Gare de Lyon. Face à trois autres jeunes talents de la scène gastronomique franco-suisse, Michaël Fessler s'est distingué grâce à sa recette « Magret laqué cassis, pomme anna, myrtilles, chou rouge braisé, pickles et purée de panais ». Une recette qui a su convaincre les chefs Michel Roth (Bocuse d'Or, MOF 1991) et Danny Khezzar, les voyageurs TGV Lyria ainsi que la communauté digitale. Son plat intégrera la carte « La Table » automne-hiver 2026-2027 de la classe Première Signature et voyagera prochainement à 320 km/h entre la Suisse et la France.

Une finale qui franchit un nouveau cap

Forte du succès de sa première édition, la saison 2 du Grand Concours Culinaire a franchi un nouveau cap. Organisée en cuisine ouverte au cœur de la Gare de Lyon, la finale a réuni quatre candidats sélectionnés parmi plus de 200 dossiers reçus en France et en Suisse. Cette année, les finalistes disposaient de quatre heures pour imaginer une création gastronomique à partir de l'un des quatre paniers mystères élaborés par le jury : deux paniers carnés, un panier poisson et un panier végétarien. Grande nouveauté de cette édition, chacun était accompagné d'un commis du CIFA, renforçant la dimension collaborative et professionnalisante de l'épreuve.

Une nouvelle création pour « La Table »

Signée par Michel Roth et Danny Khezzar, « La Table » incarne l'excellence gastronomique de la Première Signature. Servi à la place, ce menu gastronomique célèbre l'excellence franco-suisse chère à TGV Lyria et contribue à faire du voyage un moment d'émotion, de découverte et de plaisir partagé.

Pensée dans les moindres détails, l'expérience Première Signature associe gastronomie, service personnalisé et confort à bord. Elle comprend notamment un accueil privilégié assuré par le personnel binational de TGV Lyria, ainsi que des accords mets-vins élaborés avec Antoine Pétrus, double Meilleur Ouvrier de France en sommellerie et en service, qui a prêté son savoir-faire à leur conception.

Au-delà de la gastronomie, la Première Signature s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de l'expérience voyageur afin de répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante. Véritable expérience singulière et premium, elle se

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

distingue par une attention portée à chaque étape du voyage : accueil personnalisé avec verre de bienvenue, accès privilégié au salon SNCF Grand Voyageur à Paris-Gare de Lyon, embarquement express et nouveaux services à bord, tels qu'un plateau de fin de repas et une pochette Signature, conçus pour renforcer encore le confort et le caractère privilégié de l'expérience.

En rejoignant la carte « La Table » automne-hiver 2026-2027, la création de Mickael Fessler viendra enrichir cette offre d'excellence et sera proposée aux voyageurs de la Première Signature entre la Suisse et la France.

Une expérience gastronomique à 320 km/h

À l'issue de l'épreuve, Michel Roth et Danny Khezzar ont retenu deux recettes finalistes. Celles-ci ont ensuite été servies à bord d'un TGV Lyria reliant Paris à Genève, où les voyageurs de la Première Signature et de la voiture-bar ont été invités à élire leur plat favori. En parallèle, la communauté Instagram de TGV Lyria a voté pour le visuel le plus appétissant. Cette mécanique unique, qui associe expertise gastronomique, expérience voyageur et participation digitale, fait toute la singularité du Grand Concours Culinaire.

« Le Grand Concours Culinaire est bien plus qu'une compétition. C'est une manière concrète de faire découvrir notre univers et de mettre en lumière la Première Signature, une expérience qui fait la singularité de TGV Lyria. Faire cuisiner de jeunes talents en gare et inviter nos voyageurs à déguster les recettes finalistes à bord illustre pleinement notre vision du voyage : un moment d'émotion, de découverte et de plaisir partagé. » — Éric Dehlinger, Directeur Général de TGV Lyria

Mickael Fessler, nouveau talent de la scène gastronomique franco-suisse

Michaël Fessler (Suisse), 32 ans, est cofondateur de Fud Lâb à Fribourg et formé à l'Institut Paul Bocuse, Michaël Fessler a fait ses armes dans des maisons d'exception : Ledoyen (3 étoiles), ETC (1 étoile), Le 39/V à Paris aux côtés de chefs reconnus. Consultant international, il développe une cuisine à la croisée de l'expérience, du produit et de la création.

À travers cette recette, Michaël a su proposer une vision personnelle de la rencontre entre les terroirs français et suisses, tout en répondant aux contraintes spécifiques de la gastronomie à bord. Sa création rejoindra désormais la carte « La Table » automne-hiver 2026-2027 de la Première Signature aux côtés des recettes imaginées par Michel Roth et Danny Khezzar.

« Cette deuxième édition a confirmé la richesse et la diversité de la jeune scène gastronomique franco-suisse. Les candidats ont relevé un défi particulièrement exigeant avec beaucoup de créativité, de maîtrise et d'engagement. » — Michel Roth, chef étoilé et juré du « Grand Concours Culinaire » TGV Lyria

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Le niveau était remarquable. Les nouvelles modalités du concours ont permis aux candidats d'exprimer pleinement leur personnalité culinaire tout en démontrant leur capacité à s'adapter à un exercice unique. » — Danny Khezzar, chef et juré du « Grand Concours Culinaire » TGV Lyria

gatesolutions, partenaire gastronomie durable à bord

Ce concours, organisé en collaboration avec gatesolutions, filiale de gategroup et partenaire de TGV Lyria pour la restauration à bord de ses trains depuis huit ans, illustre la volonté commune de promouvoir 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.

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

- Plus de 200 candidatures reçues en France et en Suisse.
- 4 finalistes retenus, 1 lauréat.
- 4 heures de compétition en cuisine ouverte.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À propos de TGV Lyria

Avec 5,7 millions de voyageurs transportés en 2025, 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

gatesolutions est une filiale de gategroup, le leader mondial du catering aérien, dont le siège social est situé à Zurich, en Suisse. gatesolutions développe des concepts de restauration et d'hospitalité sur mesure pour la restauration ferroviaire et les salons d'aéroports (Uqonic), et produit des plats de haute qualité pour le marché du voyage à grande échelle (Evertaste). De plus, deSter, société leader mondial au sein de gatesolutions, développe, produit et distribue des concepts de service durables pour les compagnies aériennes, les entreprises ferroviaires et le marché de la restauration rapide (QSR) à emporter.

Un événement réalisé en partenariat avec **gatesolutions**

Nation Advisors / Contact Presse France

Fleur Douet : +33 6 78 19 75 06

Kiosk Agency / Contact Presse Suisse

Julie Maio : +41 44 450 49 48

Lyria SAS est une filiale de  **SNCF** VOYAGEURS et de  **SBB CFF FFS**