VANEL D'OR 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 janvier 2026

INÉDIT :
UN DOUBLE CONCOURS POUR LE VANEL D'OR 2026 (CUISINE GASTRONOMIQUE + DESSERT SIGNATURE)

Inscrit parmi les grands rendez-vous de la gastronomie de Haute-Garonne, le Vanel d'Or se déroulera le lundi 26 janvier 2026 à au salon SMAHRT au MEETT Toulouse. Cette 5ème édition s'annonce exceptionnelle puisque le Vanel d'Or s'enrichit d'un concours en pâtisserie :

- le Vanel d'Or "Cuisine Gastronomique" avec pour thématique la "Poule Noire d'Astarac" présidé par André Audouy dit "Moustache".
- le Vanel d'Or "Dessert Signature", un concours inédit présidé par Philippe Urraca (Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie).

Pour rappel, le Vanel d'Or est organisé par l'Académie Lucien Vanel, présidée par Guy Pressenda, tous les 2 ans. Il a pour objectif de départager les chefs qui se sont distingués lors du Prix Lucien Vanel (dont le lauréat de la catégorie Grande Table). Cette olympiade gourmande a vu le jour en 2008 avec le parrainage du chef Lucien Vanel, premier cuisinier toulousain à avoir reçu deux étoiles Michelin.

Sont retenus pour le Vanel d'Or 2026 "Cuisine Gastronomique" :

Chef Benjamin Philippe
Lauréat Prix Lucien Vanel 2025
Restaurant Le Manoir du Prince à Portet sur Garonne

Chef Damien Cadei
Restaurant D'Cadei à Villeneuve-Tolosane

Chef Adrien Cresci
Restaurant Ciel à Table à Cugnaux

Chef Aurélien Sarre
Restaurant Le Cantou à Toulouse

Sont retenus pour le Vanel d'Or 2026 "Dessert Signature" :

Elodie Fauré
Restaurant Le Manoir du Prince à Portet sur Garonne

Valentino Desimeur
Restaurant Le Cantou à Toulouse

Emmanuel Laveaud
L'Auberge du Poids Public à Saint-Félix-Lauragais

Chef Florent Cluzel
Restaurant Maison Castet à Martres-Tolosane

CONTACT PRESSE :
Annie Mitault - 06 62 72 27 40 - anniemitault.pro@gmail.com
Académie Lucien Vanel - 203 av des Etats-Unis - 31200 Toulouse

VANEL D'OR 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 janvier 2026

INÉDIT :

UN DOUBLE CONCOURS POUR LE VANEL D'OR 2026 (CUISINE GASTRONOMIQUE + DESSERT SIGNATURE)

La "Poule Noire d'Astarac", thématique du Vanel d'Or "Cuisine Gastronomique" :

L'épreuve aura lieu de 7h00 à 11h00 sur l'espace concours (ouvert au public) : Les 4 candidats disposeront de 4 heures pour réaliser une entrée (froide ou chaude) et un plat chaud à l'assiette pour 6 personnes avec la "Poule Noire d'Astarac". Ils seront aidés d'un commis du lycée professionnel hôtelier de Sainte-Thérèse (Saint-Gaudens) pour préparer leurs recettes. Le jury sera présidé par André Audouy dit "Moustache".

La dernière édition du Vanel d'Or s'est déroulée en 2024. Le lauréat était le chef Florent Cluzel (Maison Castet à Martres-Tolosane).

Le Vanel d'Or s'enrichit d'un concours "Dessert Signature" :

Pour la toute première fois, Le Vanel d'Or s'enrichit d'un concours "Dessert Signature" présidé par Philippe Urraca (MOF Pâtissier).

L'épreuve aura lieu également le lundi 26 janvier 2026 de de 12h00 à 14h00 sur l'espace concours (ouvert au public) : Les 4 candidats disposeront de 2 heures pour réaliser un dessert à l'assiette pour 6 personnes avec au minimum 2 textures (croquant, coulant, crémeux etc.) et avec au minimum 2 températures (chaud, froid, glacé etc.).

La proclamation des résultats se fera en même temps pour les 2 concours (cuisine gastronomique et dessert signature) vers les 14 h30.

Avec le soutien de :

CONTACT PRESSE :
Annie Mitault - 06 62 72 27 40 - anniemitault.pro@gmail.com
Académie Lucien Vanel - 203 av des Etats-Unis - 31200 Toulouse