



# MINISTÈRE DES ARMÉES

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU MINISTÈRE DES ARMÉES

Paris, le 11 mars 2025

### **L'Équipe France sacrée meilleure équipe internationale au concours culinaire militaire international de Fort Gregg Adams aux États-Unis**

- **La France a participé au concours culinaire militaire international de Fort Gregg Adams, plus grand événement culinaire militaire prestigieux, du 2 au 7 mars 2025 aux États-Unis.**
- **Cette 49<sup>ème</sup> édition du concours fut l'occasion pour la France de mettre en lumière l'excellence de la filière Restauration du ministère des Armées, portée par le Commissariat des armées, ses capacités d'adaptation et sa réactivité en matière de soutien tant dans le domaine de la restauration collective qu'opérationnelle.**

L'Équipe France était représentée par monsieur Julien et le premier-maître (PM) Yannick, respectivement cuisinier au Mess Rolland Morillot du groupement de soutien commissariat de Brest et cuisinier de l'amiral commandant la force océanique stratégique et les forces sous-marines (ALFOST). À leurs côtés, étaient présents, monsieur Guillaume Marquet, coach de l'équipe, le commissaire de 1<sup>re</sup> classe Adrian, capitaine d'équipe et madame Adeline, manager.

Pour cette 49<sup>e</sup> édition du concours, l'Équipe France a concouru dans 5 catégories d'épreuves :

- Buffet de viennoiseries - réalisé par Julien - récompensé par la médaille d'or ;
- Buffet froid de poisson - réalisé par le PM Yannick - récompensé par la médaille d'argent ;
- Live cooking dessert - réalisé par Julien - récompensé par la médaille d'or ;
- Live cooking viande - réalisé par le PM Yannick - récompensé par la médaille d'or ;
- Cuisine opérationnelle sur cuisine de campagne à partir d'une ration de combat américaine - participation de l'intégralité de l'Équipe France - récompensée par la médaille d'or.

En plus de ces médailles, l'Équipe France a remporté le titre de meilleure équipe internationale, face aux équipes anglaise, allemande et américaine.

Pendant plus d'une semaine, les cuisiniers militaires français ont démontré leurs compétences dans un éventail large de disciplines culinaires, comprenant notamment la cuisine opérationnelle pour laquelle la technique, l'adaptation et l'esprit d'équipe étaient particulièrement sollicités. Le commissaire général hors-classe Olivier Marcotte, directeur central du service du commissariat des armées, s'est rendu à Fort Gregg Adams pour soutenir l'Équipe France et attester de son excellent niveau, accompagné de la commissaire générale de deuxième classe Sylvie Pion, directrice du centre interarmées du soutien restauration-loisirs.



#### Contacts médias :

Service de communication du commissariat des armées  
[marion.lottegier@intradef.gouv.fr](mailto:marion.lottegier@intradef.gouv.fr)  
06 85 58 38 76  
[berenic.desprez@intradef.gouv.fr](mailto:berenic.desprez@intradef.gouv.fr)  
06 26 46 31 46

Centre médias du ministère des Armées  
[media@dicod.fr](mailto:media@dicod.fr)  
09 88 67 33 33

**Délégation à l'information et  
à la communication de la défense**  
**DICoD**  
Centre médias du ministère des Armées  
60, boulevard du général Martial Valin  
CS 21623 - 75009 Paris Cedex 15