

# À 21 ans, elle est la première championne de France de cuisine végétale : « Une future grande cheffe »

Jeanne Regnault, originaire de Montgeron (Essonne), a remporté le trophée grâce à un plat composé de butternut, de girolles et de cresson ainsi qu'un dessert avec de la banane et des cacahuètes.

Par [Cécile Chevallier](#)

Le 10 novembre 2024 à 17h47

Abonnés Votre abonnement vous permet d'accéder à cet article.



Montgeron, samedi 9 novembre. Jeanne Regnault est devenue la première lauréate du concours gastronomique lancé par Frédéric Jaunault, meilleur ouvrier de France fruitier primeur en 2011. LP/C.C.

Offrir cet article

Réagir Enregistrer **Partager**

**Écouter l'article**

00:00/00:00

Son « butternut rôti, girolles cressonnières et son émulsion de sarrasin », ainsi que sa « déclinaison de bananes Aimé Césaire » ont largement conquis le jury présidé par [le prestigieux chef Michel Roth](#). À 21 ans, Jeanne Regnault, originaire de Montgeron (Essonne), est devenue le 3 novembre la première championne de cuisine végétale lors du salon EquipHotel à Paris.

Elle a reçu Le Parisien une semaine après son sacre, dans la cuisine du domicile familial, quelques heures avant de participer au salon de la gastronomie du Mée-sur-Seine (Seine-et-Marne) samedi.

**« Les membres du jury ont apprécié le côté brut de mes plats »**

« Je ne suis toujours pas redescendue de mon nuage », sourit la jeune femme, qui suit actuellement une formation de dix mois « cuisine bien-être et durable » sur le campus de la gastronomie durable du lycée parisien Belliard. La benjamine de ce nouveau concours avait face à elle notamment « un chef étoilé, un chef pâtissier, des gens beaucoup plus expérimentés que moi et qui ont réalisé des recettes très raffinées, précise-t-elle. Je crois que les membres du jury ont apprécié le côté brut de mes plats, ils savaient où ils allaient ».

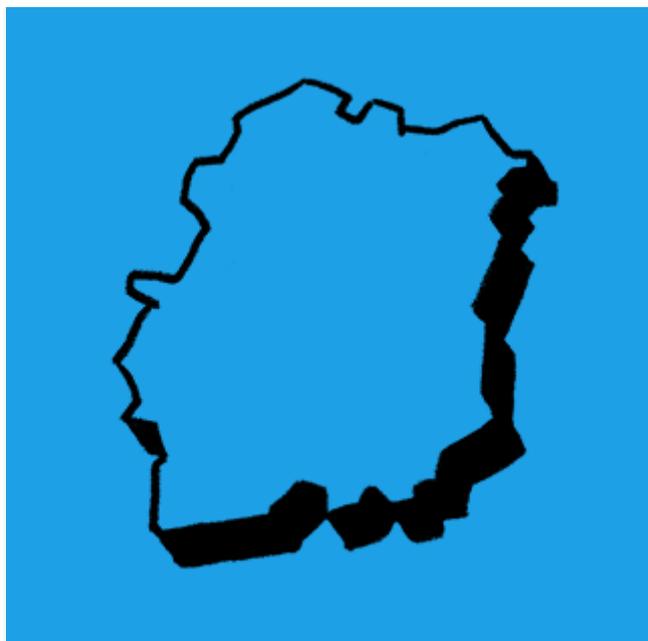


Depuis son succès, Jeanne Regnault, ici avec sa commise Dieneba, n'est «toujours pas redescendue de [son] nuage». DR

Jeanne nage dans l'univers culinaire depuis son plus jeune âge, tout comme sa sœur. « À 4 ans, elle réalisait des emporte-pièces pour les buffets que j'organisais pour les amis ou pour les personnes dans le besoin, pour le plaisir, pas du tout en professionnelle, raconte Malika, sa maman. Elle venait au marché de Rungis avec moi à 3 heures du matin. Elle baigne là-dedans depuis toujours. »

## **Du cresson en guise de « clin d'œil » à son département**

Sylvain, le papa, confirme : « On aime la bonne bouffe dans la famille. Mais on a tous été bluffés par le comportement de Jeanne pendant le concours. Elle n'a pas perdu ses moyens et elle a embrayé tout de suite. »



### **Newsletter L'essentiel du 91**

Un tour de l'actualité de l'Essonne et de l'Île-de-France  
S'inscrire à la newsletter [Toutes les newsletters](#)

Il valait mieux, car les six finalistes (sur plus d'une centaine de candidatures) n'avaient que deux heures pour sortir un plat végétal

froid ou chaud et un dessert autour de la banane, le tout en n'utilisant que des produits d'origine végétale (le beurre était donc interdit).



Jeanne a cuisiné du butternut rôti avec des girolles au cresson et une émulsion de sarrasin (retombée pendant le concours). DR

« Heureusement, nous étions aidés d'un commis que nous ne connaissions pas. Moi, j'étais avec Dieneba, raconte Jeanne, pas du tout végétarienne mais qui aime s'adapter aux demandes spécifiques. En amont, pour élaborer mes deux recettes, j'ai reçu les conseils de mon professeur Joël Bisso. Pour le plat, j'avais tout de suite les bases : je voulais des produits de l'automne, donc le

butternut. J'ai mis du [cresson en clin d'œil à l'Essonne](#), mon département, qui en cultive beaucoup. Et j'ai cuisiné les girolles au sirop d'érable. Mais pendant le concours, j'ai oublié les graines de courge, mon émulsion de sarrasin n'a pas tenu... »

Elle a pourtant emporté — et paraît-il très largement — les suffrages du jury de ce nouveau concours lancé par Frédéric Jaunault, meilleur ouvrier de France (MOF) fruitier primeur en 2011 et lui-même ancien cuisinier chez Ledoyen ou au Plaza Athénée, qui souhaite encourager la cuisine écoresponsable et promouvoir les produits végétaux et de saison. Le dessert de Jeanne, composé de bananes flambées accompagnées d'un biscuit aux cacahuètes, aurait ravi les papilles des juges.



Pour le dessert : banane flambée, biscuit cacahuète, le « combo préféré » de Jeanne Regnault. DR

Présidé par Michel Roth, MOF et Bocuse d'Or, le jury, notamment composé de Jean-Thomas Schneider, MOF et double champion du monde glacier et pâtissier, devait juger l'originalité des plats proposés, les goûts et les saveurs, la pertinence des assaisonnements (sel et poivre étaient proscrits), l'hygiène et la propreté des assaisonnements ou le choix des contenants.

**Le Gault et Millau vante ses mérites**

« Devant un public venu nombreux pour assister au concours, c'est la benjamine des participants, Jeanne Regnault, encore étudiante au sein du lycée Belliard à Paris, qui s'est distinguée par sa technique et sa créativité pour remporter, avec une avance confortable sur ses concurrents, ce premier titre de championne de France de la Cuisine du Végétal. Voilà sans aucun doute une future grande cheffe de cuisine », écrit le Gault et Millau sur sa page Internet d'actualités.

---

**À lire aussi** Avec le chef Thibaut Spiwack, à la découverte de la gastronomie durable, en pleine expansion à Paris

---

Des mots que Jeanne Regnault a encore du mal à croire. « Je n'en reviens pas d'avoir mon nom sur une page de ce prestigieux guide culinaire, témoigne la jeune femme. Cela m'encourage beaucoup. Après avoir décroché mon bac STHR (*sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration*) option cuisine passé au lycée Saint-Pierre de Brunoy, que j'ai adoré, j'ai passé un BTS cuisine et j'ai travaillé pendant un an à l'Hyatt Madeleine à Paris. C'était très enrichissant, j'ai tellement appris. Cela m'a même métamorphosée. J'étais si timide, en faisant aussi du service en salle, cela m'a obligée à m'ouvrir. Cela a changé ma vie. »

Ce titre de championne de France lui donne-t-il envie de se lancer dans d'autres concours ? « Peut-être, mais pas tout de suite, sourit Jeanne. J'ai adoré cette adrénaline. Cela m'a encouragée à poursuivre dans ma volonté de devenir cheffe à domicile. Ou traiteur. Mais avant cela, j'ai envie de continuer d'apprendre des choses, de me faire un nom, une petite réputation. »