l'Avenir

Concours de la Jeune Toque wallonne: une deuxième place pour Magali Poulet, de Lavacherie, mais un talent qui impressionne (vidéo et photos)

La jeune fille de Lavacherie (Sainte-Ode) s'est particulièrement distinguée lors du concours de la Jeune Toque wallonne à l'IFAPME de Libramont.

Thibault Léonard

Publié le 10-02-2026 à 18h52 - Mis à jour le 11-02-2026 à 12h31

Enregistrer



Saveurs et défis : les coulisses de la Jeune Toque Wallonne 2026 à Libramont

404 Partages

Le parfum des ingrédients, la précision d'un geste, la pression du chronomètre. Ce mardi 10 février, la gastronomie wallonne avait rendez-vous avec son avenir. Le concours de la Jeune Toque wallonne était de retour pour une 6e édition placée sous le signe de la créativité, de l'audace et de la haute technicité.

Cinq jeunes talents en formation dans le réseau IFAPME et les écoles hôtelières se sont affrontés tout au long de la matinée, sous l'œil attentif d'un jury prestigieux composé de grands noms de la cuisine. Durant une grande partie de la journée, les candidats ont dû prouver qu'ils avaient l'étoffe des chefs de demain.

Leur mission : sublimer des produits de terroir dans une cuisine à la fois innovante, exigeante et responsable, avec une attention particulière portée au zéro déchet. Loin des recettes toutes faites, l'initiative personnelle, l'imagination et le respect du produit étaient au cœur de l'épreuve.

Au menu de cette finale particulièrement relevée, deux défis techniques attendaient les finalistes. D'abord, un plat autour des fromages de la Bergerie d'Acremont accompagnés de légumes racines. Ensuite, une préparation à base de deux cailles avec un panier imposé de céleri-rave et de butternut ainsi qu'un féculent laissé au libre choix des candidats. Une occasion idéale pour ces jeunes cuisiniers de révéler leur personnalité culinaire et leur maîtrise technique.

Un premier concours pour la jeune femme

Sur le coup de 14 h 30, les résultats sont tombés. Pas de victoire pour Magali Poulet, notre seule représentante luxembourgeoise, mais une belle et honorable seconde place. "*C'est un concours exigeant, mais en même temps, c'est une super expérience*, raconte celle qui travaille au Relais d'Ortie à Sainte-Ode et qui suit des cours à l'IFAPME de Libramont. *On apprend énormément, surtout en s'entraînant pour ce genre d'événements. Ça nous permet de développer notre créativité, d'affiner notre technique, de vraiment travailler sur notre côté personnel.*"

Inscrivez-vous et recevez l'actu en province de Luxembourg

Recevez gratuitement par mail les dernières infos de L'Avenir en province de Luxembourg.

myriam.lamoline@vauxsursure.be

Je m'inscris

Et la jeune cuisinière de poursuivre : "*Pour moi, c'était mon premier concours de cuisine donc je suis vraiment contente de cette deuxième place. Je n'ai qu'un an et demi d'expérience dans la restauration, alors c'est déjà super motivant. Bien sûr, il manquait un petit chouïa pour la première place, mais je me dis que ce sera pour la prochaine fois. Le fait qu'on soit jugés par des chefs étoilés, ça ajoute vraiment quelque chose. Il y avait quatre étoilés autour de la table, et recevoir leurs retours, qu'ils soient positifs ou négatifs, c'est super enrichissant".*

Un chef étoilé bluffé par son talent

Cyril Molard, chef étoilé à "*Ma langue sourit*" au Grand-Duché de Luxembourg, faisait partie du jury. L'habitant de Ruette (Virton) a été bluffé par la qualité des divers candidats. Pour lui, le jeune garçon qui a remporté la première place a présenté des plats techniquement parfaits et un goût irréprochable, mais c'est Magali Poulet qui l'a particulièrement marqué. "*Son organisation, son efficacité, sa réactivité et son calme la plaçaient clairement au-dessus de tous les autres participants*, confie-t-il. *Elle a malheureusement perdu quelques points en privilégiant l'esthétique au goût, mais son talent et son engagement étaient indéniables.*" Présent au concours pour la troisième année d'affilée, Cyril Molard revient toujours avec beaucoup de plaisir. "*C'est un chouette concours et cela permet de découvrir de jeunes talents*, explique-t-il. *L'événement est loin d'être stressant et se déroule dans une ambiance conviviale. Les chefs présents ne sont pas seulement là pour évaluer mais aussi pour transmettre leur expérience et guider les participants. Au-delà de la cuisine, j'apprécie également retrouver les autres chefs le temps d'une journée".*

Le classement final

1. Joseph Brulard (IFAPME Namur)

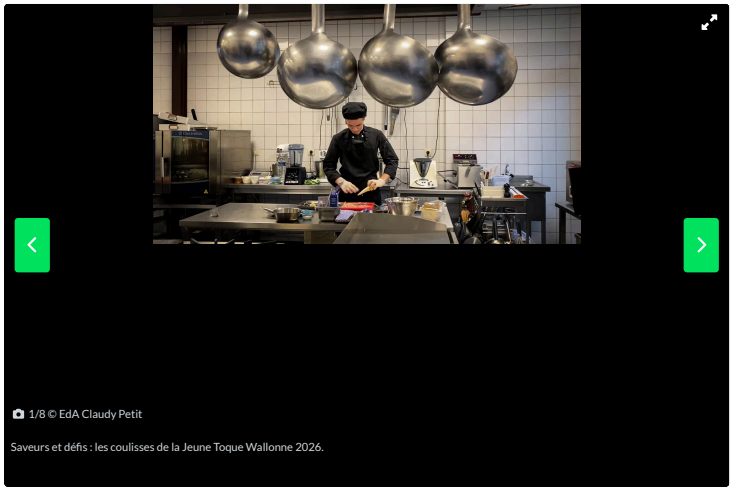
2. Magali Poulet (IFAPME Libramont)

3. Amélie Six (IFAPME Tournai)

4. Nicolas Noury (IFAPME Tournai)

5. Maxime Sohet (IFAPME Perwez)

La Jeune Toque Wallonne 2026 : Six talents pour un titre d'excellence



1/8 © EdA Claudy Petit

Saveurs et défis : les coulisses de la Jeune Toque Wallonne 2026.

MOTS-CLÉS : LIBRAMONT-CHEVIGNY SAINTE-ODE

Débat des lecteurs

6 débatteurs en ligne

Que doit-on faire avec les anciens dépotoirs communaux: les laisser comme ça ou les assainir?

Les laisser

Les assainir

1496 votes 171 arguments

Voir le résultat

Willy Surmont

Les laisser

Le tout est d'accepter le prix que ça va coûter! A l'heure où notre dette est quasi astronomique, où la moindre taxe supplémentaire est annonciatrice de grèves en vue d'améliorer le pouvoir d'achi…Lire plus →

Position inconnue - Selon votre IP disqualifiée - Rafraîchir ou modifier ma position - Ne plus être localisé - Plus d'infos

Copyright © Editions de L'Avenir Presse SRL | Ce site est protégé par le droit d'auteur | route de Hannut 38 5004 Namur | Tel 081 24 88 11 | N° d'entreprise BE 0756 583 667

cim internet