

## À Hyères, les lycéens cuisinent (aussi) l'avenir de la Méditerranée

Hyères, le 27 mars 2026

Le Parc national de Port-Cros et le Lycée professionnel du Golf Hôtel d'Hyères organisent, le mercredi 1<sup>er</sup> avril 2026, la sixième édition du concours culinaire « Terroir et pêche durable en Méditerranée ». Cet événement récompensera les élèves des filières restauration et service qui auront su mettre en valeur les produits du terroir méditerranéen dans une démarche d'approvisionnement responsable et de circuits courts.

### Un projet éducatif au cœur du territoire

Inscrit dans le cadre de la convention liant le Parc national de Port-Cros à l'académie de Nice, ce concours constitue l'aboutissement d'un parcours éducatif associant les lycées de l'aire d'adhésion du Parc national. Le Lycée professionnel du Golf Hôtel à Hyères mobilise ses classes de restauration autour des enjeux de durabilité alimentaire et de valorisation des ressources locales.

### La philosophie du concours : gastronomie et responsabilité environnementale

Les candidats sont invités à valoriser le terroir méditerranéen en sélectionnant des produits régionaux durables — de préférence issus de l'agriculture biologique — de saison, et en démontrant une démarche d'approvisionnement tournée vers les circuits courts. Cohérence écologique et créativité gastronomique sont ainsi placées au même niveau d'exigence.

En salle, les équipes devront proposer un concept de restauration innovant mettant en scène leur démarche écologique, avec une attention particulière portée aux matériaux naturels et recyclables, à la valorisation des espèces halieutiques durables et à la réduction des déchets — critère central de l'évaluation.

### Un parrainage d'excellence

Cette édition est placée sous le parrainage de Benjamin et Damien Piffet, chefs d'entreprise à l'Hôtel-restaurant Le Provençal, marqué Esprit Parc national Port-Cros. Anciens élèves du lycée Golf Hôtel, ils incarnent le lien entre la formation professionnelle et l'excellence culinaire régionale. Ils seront rejoints au jury par Norman Bourgoïn (Directeur de la restauration au Grand Hôtel du lac, Vevey, Suisse — promotion 2013) et Killian Rosini (Chef de cuisine au restaurant « La Mère Poulard », Mont-Saint-Michel — promotion 2019).

### Le Parc national de Port-Cros : partenaire engagé

Au-delà de l'accompagnement pédagogique et de sa participation au jury, le Parc national de Port-Cros soutient financièrement cet événement à hauteur de 1 500 euros. Ce concours illustre

concrètement l'engagement du Parc national en faveur de la sensibilisation des jeunes générations à la préservation des écosystèmes méditerranéens, marins comme terrestres, et à des pratiques alimentaires responsables.

#### Informations Pratiques :

- Mercredi 1<sup>er</sup> avril 2026
- Lycée professionnel du Golf-Hôtel (Hyères).
- Accueil possible des journalistes à partir de 15h (annonce des résultats).

#### Les partenaires du projet



#### CONTACTS

**Franck Alary**, chargé de mission Education à l'Environnement pour un Développement Durable – Parc national de Port-Cros.

Tel. 06 07 28 15 40, [franck.alary@portcros-parcnational.fr](mailto:franck.alary@portcros-parcnational.fr)

**Violaine Arnaud** – 06 32 37 35 36, [violaine.arnaud@portcros-parcnational.fr](mailto:violaine.arnaud@portcros-parcnational.fr)

Responsable communication - Parc national de Port-Cros

*Le Parc national de Port-Cros. Iles de Port-Cros, Porquerolles et baie des îles d'or*

Espace de confluence terre-mer, situé à l'extrême sud de la Provence, entre Toulon et le Golfe de Saint-Tropez, le Parc national de Port-Cros s'étend des îles d'or et de sa baie maritime au littoral des cinq communes de La Garde, Le Pradet, Hyères, La Croix Valmer et Ramatuelle. Premier Parc marin d'Europe, créé le 14 décembre 1963, il constitue un concentré de Méditerranée. Son caractère singulier résulte de l'entrecroisement depuis la nuit des temps de l'histoire naturelle et de l'histoire humaine. Un creuset où la nature a trouvé des conditions favorables à l'expression de toute sa puissance et sa diversité... Créant une alchimie qui a toujours éveillé passions et inspiration.

Feuilletez notre dossier de presse : <https://www.calameo.com/read/000318363d3090488b9be>

