



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

C'est Meilleur chez ma Mère® 2026

Paris, le 8 juin 2026

À Montreuil puis Marseille, les cuisines familiales racontent leurs histoires

Avec le soutien du Fonds de dotation du Groupe SEB

À travers un plat mijoté, un plat cocotte et un pain du monde, douze duos racontent ce qui se transmet encore aujourd'hui autour des tables familiales

Le 13 juin prochain, l'École des Cuistots Migrateurs à Montreuil accueillera douze duos réunis autour d'un même défi : raconter une histoire de transmission à travers un plat mijoté et un pain du monde.

Mère et fils, mère et fille, sœurs, belles-sœurs, amis devenus famille de cœur : chacun viendra présenter une recette liée à son histoire, à ses souvenirs ou à un héritage transmis au fil du temps.

Inspirés de traditions françaises, vietnamiennes, marocaines, chinoises, maliennes, sénégalaises, ivoiriennes, haïtiennes, mauriciennes, cap-verdiennes ou serbes, les plats proposés par les duos témoigneront de la diversité des cuisines familiales qui composent aujourd'hui le paysage culinaire français.

Derrière ces recettes apparaissent des parcours de vie, des mémoires familiales, des migrations, des rencontres et des formes d'hospitalité qui continuent de façonner les cultures alimentaires contemporaines.

Cette journée ouvrira la saison 2026 de C'est Meilleur chez ma Mère®, programme culturel et culinaire familial créée en 2022 par Tiphaine Piriou. Une seconde édition se déroulera le 30 septembre prochain à Marseille, à l'École de la Deuxième Chance E2C Marseille.



UN PROGRAMME QUI S'INTÉRESSE AUX TRANSMISSIONS ALIMENTAIRES

C'est Meilleur chez ma Mère® développe une approche culturelle de la cuisine familiale, envisagée comme un espace de transmission, de mémoire, d'apprentissage et de circulation des cultures.

Dans un contexte marqué par l'évolution des rythmes de vie, la transformation des habitudes alimentaires et l'individualisation croissante des repas, la cuisine familiale demeure un espace essentiel de transmission et de lien. C'est souvent autour d'un plat mijoté, d'une recette ou d'un repas partagé que se transmettent le goût, l'attention portée aux autres, le rapport aux produits, aux saisons et certaines manières de vivre ensemble.

Dans C'est Meilleur chez ma Mère®, la notion de « mère » ne désigne pas uniquement la mère biologique. Elle renvoie plus largement à l'origine, à la transmission et à celles et ceux qui transmettent.

Le programme considère la cuisine familiale comme un patrimoine vivant, façonné par les générations, les territoires et les parcours de vie. Il valorise les pratiques culinaires familiales sans figer les recettes ni les cultures et met en lumière des cuisines familiales, des gestes transmis hors des cadres professionnels et des récits qui continuent de relier les générations, les territoires et les cultures.

DOUZE DUOS, DOUZE HISTOIRES

À Montreuil, deux amies de lycée présenteront un Colombo du réconfort né d'une histoire de confiance et de solidarité.

Deux élèves d'origine chinoise proposeront un Hong Shao Rou accompagné de son Mantou, prolongement d'une amitié construite en brigade

Un duo mère-fils d'origine vietnamienne revisitera le bœuf bourguignon à travers un Bourguignon de Saïgon accompagné de son bánh mì.

Une mère et sa fille originaires du Maroc présenteront un tajine pruneaux-amandes et son msemen dans une création intitulée Les Mains de Ma Mère

Deux amis originaires d'Haïti et de l'Île Maurice feront dialoguer leurs héritages créoles autour d'une création associant poulpe mijoté, banane plantain et pain revisité.

Une carbonade portée par l'amitié entre un jeune d'origine cap-verdienne et un autre d'origine serbe viendra compléter cette mosaïque culinaire.

D'autres recettes inspirées par des familles originaires du Mali, du Sénégal, de la Côte d'Ivoire ou du Maroc compléteront cette édition.

Douze assiettes. Douze récits. Douze interprétations d'une même question : que continue-t-on à transmettre aujourd'hui autour d'une table familiale ?

LE PLAT MIJOTÉ, LA COCOTTE ET LES PAINS DU MONDE

L'édition 2026 est consacrée au plat mijoté, à la cuisine en cocotte et aux pains du monde.

Loin d'être un simple exercice culinaire, cette thématique permet d'aborder les gestes familiaux, le temps de préparation, la convivialité et les différentes formes de cuisine du quotidien selon les cultures et les territoires.

Des plats de fête aux repas ordinaires, la cuisine mijotée occupe une place particulière dans de nombreuses traditions culinaires. Elle accompagne les moments de rassemblement, les repas familiaux et constitue souvent l'un des premiers répertoires culinaires transmis au sein des familles.

À ses côtés, les pains du monde, pains sauce, galettes, pains plats, pains vapeur ou pains levés, racontent d'autres manières de cuisiner, de partager et de recevoir.

Du msemen marocain au mantou chinois, du bánh mì vietnamien au farata mauricien, les pains présentés par les candidats accompagneront les plats tout en racontant une part des histoires familiales dont ils sont issus.

LE FONDS DE DOTATION GROUPE SEB ET LA COCOTTE-MINUTE®

Partenaire de l'édition 2026, le Fonds de dotation du Groupe SEB accompagne C'est Meilleur chez ma Mère® dans une démarche qui fait directement écho aux enjeux de transmission portés par le programme.

Le partenariat repose notamment sur la mise à disposition de Cocotte-Minute®, de billigs de la marque Krampouz, et d'équipements destinés aux familles participantes.

Présente dans les cuisines françaises depuis plusieurs générations, la Cocotte-Minute® appartient à ces objets familiers associés à des recettes, des souvenirs et des habitudes culinaires profondément ancrés dans la mémoire collective.

Dans le cadre du programme, elle devient à la fois un outil de cuisine, un objet de transmission et un témoin discret des histoires familiales qui se construisent autour des repas.

À travers ce partenariat, le Fonds de dotation Groupe SEB accompagne une initiative qui relie transmission culinaire, pratiques familiales et cuisine du quotidien autour d'un objet emblématique des foyers français.

« La cuisine familiale est souvent le premier lieu où se transmettent les goûts, les gestes, les attentions et les histoires. À travers la cocotte et le plat mijoté, nous souhaitons valoriser une cuisine vivante, populaire et profondément humaine, qui continue aujourd'hui de circuler entre territoires, générations et cultures. Ce soutien fait écho à l'un des axes d'engagement du Fonds : favoriser l'accès à une alimentation saine et aux équipements du quotidien permettant de cuisiner, transmettre et créer du lien. »

Anissa Djaadi, Déléguée Générale du Fonds Groupe SEB



UN JURY PLURIEL POUR UN REGARD DE SOCIÉTÉ

Le concours réunit un jury composé de personnalités issues de la gastronomie, de la recherche, de l'enseignement, des médias, de la culture, du cinéma, des métiers de bouche et de la société civile. Cette diversité reflète la nature même du projet : considérer la cuisine familiale comme un sujet culturel, social et humain à part entière, où se croisent transmission des savoir-faire, mémoires culinaires, hospitalité et patrimoine vivant.

Pour départager les candidats, C'est Meilleur chez ma Mère® s'appuie sur des regards complémentaires réunissant chercheurs, chefs, artisans d'excellence, journalistes, enseignants et professionnels de la transmission. Parmi eux figurent notamment Christophe Lavelle, chercheur au CNRS et spécialiste des questions alimentaires, Patrick Druart, chef et président des Toques Françaises, Bruno Blancho, chef chargé d'études culinaires au sein du Groupe SEB, Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, Emmanuel Fournis, maître d'hôtel et professeur de restaurant, Marie-Joana Chamlong, professeure d'arts appliqués et de cultures artistiques, ainsi que les journalistes Marcelle Ratafia, Emma Guessel et Jérôme Dindar.

Le jury rassemble également des personnalités engagées dans le cinéma, les médias et des métiers tournés vers l'accompagnement, parmi lesquelles Pierre Vinour, réalisateur, Alain Faucher, responsable des événements de Radio France, Amandine Fiori-Lévêque, professionnelle de l'événementiel, ainsi qu'Aminata Diarra Konté, ancienne candidate du concours devenue membre du jury.

Par la diversité de ses parcours et de ses sensibilités, ce jury porte un regard pluriel sur les recettes, les gestes, les récits et les héritages présentés par les candidats. Il incarne l'ambition de C'est Meilleur chez ma Mère® : reconnaître la cuisine familiale comme un espace de transmission culturelle, de mémoire vivante, de créativité et de dialogue entre les générations.

UN ÉCOSYSTÈME DE PARTENAIRES

C'est Meilleur chez ma Mère® réunit autour de son projet des partenaires issus de la gastronomie, de l'éducation, de la culture, des territoires et de l'alimentation.

L'Association de l'Alimentation Durable soutient le programme autour des enjeux de transmission, de pratiques alimentaires et d'alimentation responsable.

VELTIS Hôtellerie Restauration, entreprise familiale partenaire du concours, accompagne les participants, les jurés et les équipes mobilisées lors des éditions 2026.

Le Lycée François-Rabelais de Dugny accompagne le programme dans la transmission des savoir-faire liés aux métiers du service, de la cuisine et de l'hospitalité.

Les Toques Françaises participent au dialogue entre cuisine familiale, métiers professionnels et culture gastronomique.

Les Disciples Escoffier délégation Provence Méditerranée accompagnent le programme dans sa dimension de transmission culinaire et d'hospitalité.

« Rien n'est plus vivant qu'une recette transmise. Elle ne se conserve pas, elle se transforme. Chaque génération y ajoute quelque chose d'elle-même, chaque rencontre la déplace, chaque territoire l'interprète à sa manière. Autour d'une table, nous héritons d'une recette, d'un geste, d'une manière de recevoir. La transmission n'est pas la conservation ; elle est la transformation. »

Tiphaine Piriou — Fondatrice de TIPI & Co, Créatrice de C'est Meilleur chez ma Mère®



INFORMATIONS PRATIQUES

PARIS – MONTREUIL Samedi 13 juin 2026 École des Cuistots Migrateurs – Montreuil 12 duos candidats Concours : 8h00 – 15h30 Prix du Jury & Coup de cœur du Jury	MARSEILLE Mercredi 30 septembre 2026 École de la Deuxième Chance (E2C) Marseille 8 duos candidats
---	---

CONTACTS PRESSE

Tiphaine Piriou C'est Meilleur chez ma Mère® / TIPI & Co cmeilleurchezmamere@tipiandco.com 06 48 07 99 51 @c_meilleur_chez_ma_mere @tipisol 	Anissa Djaadi-Mezhoud Déléguée Générale du Fonds Groupe SEB adjaadi@groupeseb.com 06 88 20 90 88 
---	---

C'est Meilleur chez ma Mère® fait circuler des gestes, des récits et des cuisines familiales entre générations, territoires et cultures.

À PROPOS DE TIPI & CO



TIPI & Co est une agence indépendante spécialisée dans le développement de projets internationaux liés à la gastronomie, à l'alimentation, aux territoires et aux industries culturelles et créatives. Elle accompagne et conçoit des initiatives qui mettent en dialogue patrimoine, création, transmission et rayonnement culturel.

Fondatrice de TIPI & Co, Tiphaine Piriou est la créatrice de la marque et du programme culturel C'est Meilleur chez ma Mère®, lancé en 2022. Développé autour des questions de transmission culturelle, de patrimoines vivants et de cultures alimentaires, le programme explore la place qu'occupent encore les cuisines familiales dans la circulation des goûts, des savoir-faire, des récits et des formes d'hospitalité.

www.tipiandco.com

À PROPOS DU FONDS GROUPE SEB



Fidèle à son histoire industrielle, familiale et humaniste, le Groupe SEB fait de sa politique philanthropique un levier d'impact social durable. À travers ses actions de mécénat, le Groupe agit concrètement pour permettre aux personnes les plus fragilisées de retrouver autonomie, dignité et lien social, dans les territoires où il est présent.

La politique mécénat du Groupe SEB a pour objet la lutte contre l'exclusion, dans 4 domaines d'intervention : l'insertion professionnelle, l'éducation et la formation, l'équipement du logement et l'accès à une alimentation saine, et l'aide aux personnes en difficultés pour des raisons de santé.