

17 mars 2026 Concours Saveurs Durables tous les détails

- Post category:[Concours saveurs durables](#)



Concours Saveurs durables

17 mars 2026 au lycée du Val de Bièvre à Gentilly

tous les détails

Le concours Saveurs Durables est organisé par l'association **Bon pour le Climat**, qui accompagne les professionnels dans des pratiques responsables par la création de repas bas carbone, basés sur l'utilisation de plus de végétal, de produits de saison si possible issus de l'agroécologie locale. Il sensibilise aux enjeux d'une **restauration durable**, valorise la **créativité** des jeunes ainsi que la collaboration entre **cuisine et salle**.

Pour l'édition 2026, le thème est végétal : les choux-fleurs apprêtés crus et cuits, pour le plat, et le **chou-fleur** également proposé en dessert. En ce qui concerne la salle, la décoration devra mettre en valeur le thème.

Le jury sera présidé par **Rémy Giraud**, qui a été chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire.



Les binômes de candidats et candidates devront proposer :

- **Un ou des choux-fleurs cuisiné(s) cru et cuit et dans son entièreté** (*Les feuilles, les bouquets, les petites et grandes tiges*). Le plat sera accompagné d'une garniture aromatique de votre choix , accompagné obligatoirement d'une protéine végétale. Les **assaisonnements** devront être à base d'huiles, d'épices et d'herbes aromatiques sélectionnés par vos soins. Le service et dressage devront être effectués devant le jury par le binôme de salle.
- Un **dessert** à base de **Chou-fleur**, avec un biscuit et une crème végétale. L'argumentation sur vos choix de produits sera prise en compte dans l'évaluation de votre prestation. Le dessert devra être dressé en cuisine.
- **Une décoration de table pour 2 personnes** mettant en valeur le thème du concours.
- **Deux boissons**, une en accord avec le plat et une avec le dessert. Une boisson sera créée sur une heure d'atelier bar dans la matinée et une boisson commerciale (vin, bière, cidre, thé, etc.)
- **Une argumentation** sur votre sélection de produits pour les réalisations (cuisine et salle) en veillant à l'impact écologique et éthique, notamment le poids carbone.
- Le choix de la boisson et des produits utilisés pour la réaliser devra être justifié pendant le moment d'échange avec le **jury de l'atelier bar**.
- Le choix des huiles, épices et herbes aromatiques devront être justifiés pendant le moment d'échange avec le **jury en cuisine**.
- **L'optimisation** des matières premières en cuisine (zéro déchet) sera appréciée par les jurys.

Candidatures : le concours est ouvert à des **binômes** d'apprentis ou lycéens en formation dans les arts culinaires, arts de la table et du service.

Dates du concours :

- Date limite d'**inscription au concours** (envoi des candidatures) : Vendredi **19 décembre**
- Réponse aux questions des équipes en **visioconférence de 10h à 11h**: Mercredi **15 Octobre 2025** et le jeudi **29 Janvier 2026 9h30**
- Date limite d'envoi du **dossier de candidature**: Vendredi **13 Février**
- Épreuves pratiques pour les équipes sélectionnées sur dossier : Mardi **17 Mars 2026**

Le règlement du concours avec le contact pour toute question [est téléchargeable ICI](#)

Revivez en vidéo la 10ème édition du concours, [c'est ICI](#)



Les gagnantes 2025, lycée Le Castel Dijon