



OLGA RÉUNIT DES CHEFS AUTOUR DE LA CUISINE VÉGÉTALE POUR LA FINALE DE SON CONCOURS DÉDIÉ À LA RESTAURATION COLLECTIVE.

**Noyal-sur-Vilaine, le 03/03 - Le 7 avril 2023, le groupe Olga accueillera au sein de son pôle culinaire Jean Clanchin la finale du concours Sojasun "La Restauration Collective a du Talent". Cette compétition met à l'honneur des chefs de la restauration collective autour de la cuisine végétale, un enjeu majeur pour la transition alimentaire.**

*« Les chefs de la restauration collective nourrissent chaque jour des millions de personnes en France et nourrissent beaucoup d'espoir en faveur des transitions écologiques et sociales. L'alimentation végétale, plébiscitée par les Français, fait partie des attentes ; et de nombreux cuisiniers ont la volonté de s'y former pour devenir pleinement acteurs des évolutions des habitudes alimentaires. Ces artisans culinaires sont aussi les artisans du monde de demain et c'est une grande fierté de travailler avec eux ».*

- Olivier Clanchin, président d'Olga.

### **Une 2e édition du concours culinaire aux influences asiatiques**

Pensé comme un hommage aux chefs et aux cuisiniers du monde de la restauration collective avec lesquels Olga travaille de longue date, "La Restauration collective a du talent" est une compétition au cours de laquelle les chefs-candidats conçoivent des recettes nouvelles ayant pour base commune un produit de la marque végétale historique phare du groupe Olga : Sojasun. Pour cette deuxième édition du concours "La Restauration collective a du Talent", les chefs candidats étaient tenus de proposer des recettes végétales originales à base de Haché végétal Sojasun. Olga a reçu des candidatures venues de la France entière et a retenu trois finalistes, ayant convaincu le jury avec des recettes aux influences asiatiques :

- Arnaud Leroy, chef cuisinier des Établissements Publics d'Hallouvy, avec ses gyozas, cromesquis, maki et *californian rolls* végétaux.
- François Cherrier, chef de cuisine de la Résidence Services Seniors Les Girandières, avec un Banh Bao végétarien hivernal.
- Rémi Gitton, chef au rectorat de Rennes, proposant un bortsch végétal au miso.

Le jury est composé de Pierre Parquic (chef de cuisine pour l'association Rest'automne), Ronald Hernandez et Vincent Marchand (conseillers culinaires chez Olga), Jeanne Dubreuil (experte en nutrition chez Olga), Benoît Chauvin (le co-responsable de l'usine de fabrication des produits traiteur végétal Sojasun), et Leslie Foy (une collaboratrice du réseau commercial restauration hors-domicile Olga Restaurations).

Pour sélectionner les trois finalistes, ils se sont appuyés sur des critères tels que la faisabilité de la recette en restauration collective, l'équilibre nutritionnel du plat, son originalité, et la gestion du coût portion.

### **Une journée complète pour la finale, le 7 avril**

Ces mêmes jurys se réuniront donc le 7 avril 2023 au Pôle Culinaire Jean Clanchin de Noyal-sur-Vilaine pour départager les trois finalistes. La journée débutera à 11h30 avec l'accueil des participants et la présentation du matériel à leur disposition, suivi d'un déjeuner. Les finalistes rencontreront le jury à 13h30 et auront ensuite deux heures entre 14h et 16h pour réaliser leur recette, avant un délibéré final du jury à 17h désignant le gagnant, après dégustation. Un cocktail de clôture se tiendra ensuite, en compagnie des familles et des établissements qui emploient les trois finalistes.

Le gagnant recevra un pack comportant une nuit et une chambre double, avec un petit-déjeuner offert dans un établissement au choix parmi une quarantaine d'adresses en France et en Europe, ainsi qu'une formation complète à la cuisine végétale au sein du pôle culinaire Jean Clanchin.

### **Le Pôle culinaire Jean Clanchin, au service d'une alimentation végétale durable**

Le concours "La Restauration collective a du talent" met à l'honneur le Pôle Culinaire Jean Clanchin\*, dédié à la cuisine végétale et durable au sein d'Olga. Dirigé par les chefs Vincent Marchand et Ronald Hernandez, qui jouent déjà un rôle essentiel dans l'élaboration de menus bios ou végétariens au sein d'Olga Restaurations, le pôle culinaire propose des formations à la cuisine végétale dédiées aux chefs et aux restaurateurs. Il s'inscrit pleinement dans l'esprit d'innovation et de locomotive de la transition alimentaire qui fait l'identité du groupe Olga.

*\*du nom du précédent président d'Olga, père d'Olivier Clanchin actuel président.*

Entreprise agroalimentaire familiale et indépendante depuis 3 générations, Olga (Ex Triballat Noyal) a été fondée en Bretagne en 1951 par Maxime et Olga Triballat. Des 1<sup>ers</sup> produits laitiers bio à la 1<sup>ère</sup> filière de chanvre bio française, en passant par les 1<sup>ers</sup> desserts et galettes de soja, Olga a toujours été précurseur en matière de transition alimentaire, écologique et sociétale. Aujourd'hui, Olga compte 1350 collaborateurs et 330 producteurs pour un chiffre d'affaires de 335 millions d'euros. Soucieuse de prendre le temps de "bien faire", Olga offre des solutions alimentaires et nutritionnelles à même de répondre à sa raison d'être : être source de vie pour les Hommes et la Planète. Olga regroupe 19 marques du secteur laitier et végétal à destination du grand public et des professionnels (Sojasun, Sojade, Vrai, Petit Billy, Grillon d'Or, etc.).