



Communiqué de presse
Mercredi 24 septembre 2025

Concours des chefs et équipiers de cuisine collective le 4 octobre : qui sont les huit équipes sélectionnées pour la phase finale ?

Le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, le Campus régional de l'alimentation et l'Institut du goût de Nouvelle-Aquitaine (IGNA) organisent la 4^e édition du concours réservé aux chefs et équipiers de cuisine collective de Nouvelle-Aquitaine, le **samedi 4 octobre**, à partir de 6h30 au lycée hôtelier de Gascogne, à Talence (15 rue François-Rabelais).

Les huit équipes sélectionnées pour la phase finale du concours devront respecter la thématique imposée pour le plat qui est « bœuf de Bazas » et un dessert libre. :

- « **Du champ à l'assiette** », lycée Jean-Marie-Bouloux à Montmorillon (Vienne)
Plat : médaillon de bœuf palet de butternut et salade de cresson.
Dessert : crumble d'automne.

- « **Le Sud Gironde** », lycée Jean-Moulin à Langon (Gironde)
Plat : bœuf de Bazas « Belle époque », virgule de potimarron et son jardin.
Dessert : tarte tatin revisitée.

- « **Cantau** », lycée Cantau à Anglet (Pays Basque)
Plat : joues de bœuf aux pruneaux d'Agen, frites de polenta, billes de légumes.
Dessert : tarte aux pommes et aux noix, crème brûlée au piment d'Espelette.

- « **Les Vic'Thouarsais** », lycée Jean-Moulin à Thouars (Deux-Sèvres)
Plat : déclinaison de bœuf de Bazas et ses légumes de saison.
Dessert : pavlova exotique.

- « **Les Potes au feu** », lycée Jean-Monnet à Libourne (Gironde)
Plat : « Y a comme un os ».
Dessert : « Mangué-moi si tu veux ».

- « **NSP Poitiers** », ville de Poitiers (Vienne)
Plat : buns de bœuf satai coco, purée de panais vanille, carottes glacées.
Dessert : dôme de tatin sur broyé du Poitou.

- « **Les Poitevins** », CROUS de Poitiers (Vienne)
Plat : tartare de bavette en condiment, mousseline de pommes de terre fumée.
Dessert : panacotta du salé au sucré.

- « **Teams FBS** », collège **France-Bloch-Sérazin à Poitiers** (Vienne).

Plat : effiloché de bœuf de Bazas au miel du marais, échalion du Poitou confit, purée de potimarron.

Dessert : pomme et noix du Périgord façon crumble moscovade, mousse d'amande.

Programme de la journée

Le concours, **présidé cette année par Stéphane Carrade, chef étoilé du restaurant Haïtzaa au Pyla**, débutera à **6h30**.

6h30-7h00 : accueil des équipes candidates, discours d'accueil du comité, collation et tirage au sort de l'heure du début d'épreuve pour les équipes ;

7h00-7h30 : réunion préparatoire des candidats concernant leurs espaces de travail dans la cuisine ainsi que les règles d'hygiène et de cohabitation ;

7h45 : début de l'épreuve pour la première équipe puis toutes les 7 minutes pour les équipes suivantes, jusqu'à 8h34 ;

11h00-11h49 : envoi toutes les 7 minutes, des plats principaux en salle, pour la dégustation par les membres du jury ;

12h05-12h54 : envoi toutes les 7 minutes, des desserts en salle pour la dégustation par les membres du jury ;

13h00-13h20 : vote et délibérations du jury ;

13h30 : annonce des gagnants, discours de remerciements et remise des prix par le jury ;

13h45 : cocktail déjeunatoire.

Un concours qui vise à promouvoir les circuits courts et à valoriser les productions régionales

Le concours est ouvert à tous les chefs et équipiers de cuisine des lycées et des collectivités partenaires du Campus régional de l'alimentation.

Il vise à **promouvoir les circuits courts en restauration scolaire et à valoriser les productions régionales**. Il s'agit également de **favoriser une cuisine de qualité, à la fois raisonnée et respectueuse de l'environnement**.

Début juillet, le comité technique, après examen des dossiers de candidature, a sélectionné **les huit équipes** qui participeront au concours, parmi les 12 proposées.

Ces équipes sont composées chacune de trois personnes : trois professionnels « Agent Technique Territorial » ou équivalent pour les autres partenaires, dont un au minimum de la structure représentée (lycée, collège, Crous, CHU, ville, école...).

Les recettes proposées doivent répondre à **un coût denrée fixé à 3,50 euros TTC maximum** par personne (plat principal et dessert compris). Tout dépassement sera éliminatoire.

Les préparations (ou mets) seront dégustées et notées sur place par **un jury régional**.

Note à la presse :

Les photos de chaque équipe sont disponibles au service de presse.

Il est recommandé de se faire connaître pour suivre le concours en direct, assister à la remise des prix.