

Suzanne VANNIER remporte le 2^{ème} Concours La Cuisine Durable
Baptiste BLANC remporte le 1^{er} Concours La Pâtisserie Durable
Lundi 14 octobre 2024 – CFA de la Gastronomie



De gauche à droite :

Louise Petitrenaud, Olivier Ginon, Davy Tissot, Mauro Colagreco, Suzanne Vannier, Marie-Odile Fondeur, Baptiste Blanc, Pierre Hermé

Organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, les concours La Cuisine Durable et la Pâtisserie Durable ont pour but de promouvoir les bonnes pratiques durables au laboratoire, de réinstaurer la communication entre le chef et les producteurs et de resensibiliser le client final sur un respect de la saisonnalité. Plus que des concours traditionnels, l'objectif de la Fondation est de réaliser un guide des bonnes pratiques pour la communauté des cuisiniers et des pâtissiers.

Des nouveaux concours, uniques dans leurs objectifs

Ces deux compétitions nationales ont pour but de promouvoir les bonnes pratiques et les piliers de la cuisine et de la pâtisserie durable telles que la gestion des déchets, l'origine et le mode de production des ingrédients choisis, la gestion de l'énergie, les emballages...

Le concours s'appuie sur l'importance du lien entre le chef et les producteurs et l'éducation du consommateur sur la nécessité d'exiger des produits de saison tant au restaurant qu'en boutique. Preuve de l'intérêt des professionnels sur ces sujets, ces concours ont su rassembler des jurys exceptionnels, le tout dans une organisation exigeante mais à taille humaine.

Concours La Pâtisserie Durable

Après une sélection sur dossier, les 8 finalistes ont dû :

- réaliser en 5 heures deux gâteaux à partager pour 8 personnes de saisonnalité mi-octobre
- passer un oral de 10 mn (avec 6 mn de présentation et 4 mn de questions réponses) présentant l'histoire du gâteau réalisé et les critères durables mis en avant.

Le concours est organisé en partenariat avec la Maison Pierre Hermé et Valrhona.

Les lauréats sont :

1^{er} Baptiste BLANC, *La Clairière Chomelix* – Craponne sur Arzon (43)

2^e Charles-Elie LEYZOUR, *Pâtisserie Leyzour* – Mougins (06)

3^e Elena BOULAY, *Les Saveurs de Bourgarel* – Vauvert (30)

Jury Pâtisserie

Autour du Président Pierre Hermé, les pâtissiers et pâtissières : Aurélie Collomb-Clerc, Elisabeth Hot, Nina Métayer, Marie Simon, Frédéric Bau, Sébastien Bouillet, Marvin Brandao, Thierry Bridron, Benoit Charvet, Marius Dufay, Bastien Girard, Vincent Guerlais, Antoine Michelin, Sébastien Vauxion et les experts : Jeanne Chaumont, Morgane Buland et Carole Seignovet.

Concours La Cuisine Durable

Après une sélection sur dossier, les 8 finalistes ont dû :

- réaliser en 3 heures un plat pour 8 personnes dressé sur une assiette et avec un satellite (saucière...) autour du thème « Volaille, céréale et/ou légumineuse de mon terroir »
- passer un oral de 10 mn (avec 6 mn de présentation et 4 mn de questions réponses) présentant l'histoire du plat réalisé et les critères durables mis en avant.

Les lauréats sont :

1^{er} Suzanne VANNIER, *Fleur de Loire* – Blois (41)

2^e Simon TAZIBT, *La Réserve* – Ramatuelle (06)

3^e Laurina MAILLOT, *Anona* – Paris (75)

Jury Cuisine

Autour des Présidents Christian Tetedoie et Mauro Colagreco , les chefs et cheffes : Eugénie Guillermin, Nadia Sammut, Michael Arnoult, Jean-Rémi Caillon, Christophe Carlier, Bastien de Changy, Fabien Ferré, Jérémy Galvan, Julien Machet, Florian Pansin, Thibaut Ruggeri et les experts François Blouin, Rosalie Bojoly, Marie-Aude Vieira, Lydie Anastassion, Francis Luzin.

Rendez-vous en octobre 2025 pour une nouvelle édition des deux Concours : Cuisine Durable et Pâtisserie Durable.