

Appel à candidature 2^e Concours « La Cuisine Durable »

Créé à l'initiative de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon et de Christian Tetedoie, la 2^e édition du Concours la Cuisine Durable est la première compétition culinaire qui a été entièrement conçue autour d'une vision durable de la cuisine. Outre l'utilisation de produits de saison, les candidats devront intégrer les notions de zéro déchet, de respect de la qualité de l'air, de gestion optimale des ressources énergétiques dans leur création et réalisation mais aussi de management humain et respectueux de ses équipes.

Le Concours « La Cuisine Durable » est ouvert à tous les cuisinier(-ère)s âgé(e)s de 21 à 35 ans exerçant une activité professionnelle en France. Les candidats devront créer un plat pour huit personnes dressé sur assiette (avec un satellite maximum) à réaliser en 3h autour du thème : « **Volaille, céréale et/ou légumineuse de mon terroir** » et passer un oral de 10 mn pour présenter les critères durables de leur travail.

Chaque candidat doit envoyer, avant le **vendredi 28 juin minuit**, leur dossier de participation (voir règlement). Les 8 candidats retenus seront informés au plus tard le vendredi 19 juillet et participeront à la finale nationale, qui aura lieu le **lundi 14 octobre au CFA de la Gastronomie de Marcy l'Etoile sous la présidence du chef du Mirazur (Menton) : Mauro Colagreco**.

Règlement et dossier de participation sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>