

FONDATION
POUR LA
CUISINE DURABLE
BY
Olivier Ginon

LE
CONCOURS
CFA DE LA GASTRONOMIE - MARCY L'ÉTOILE
18 SEPT. 2023



Appel à candidature Concours « La Cuisine Durable »

Créé à l'initiative de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, ce nouveau Concours 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 0 déchet, de respect de la qualité de l'air, d'ustensiles vertueux, de vaisselle durable ou encore de gestion optimale des ressources énergétiques dans leur création et réalisation.

Le Concours « La Cuisine Durable » est ouvert à tous les cuisinier(-ère)s âgé(e)s de 21 à 30 ans exerçant une activité professionnelle en France. Les candidats devront créer un plat végétarien pour 10 personnes dressé en 10 contenants à réaliser en 2h autour du haricot viande et du piment de Bresse. Ils devront également passer un oral de 30 mn pour présenter les critères durables de leur travail.

Chaque candidat doit envoyer, avant le **jeudi 13 juillet minuit**, leur dossier de participation (voir règlement). Les 8 candidats retenus seront informés au plus tard le samedi 5 août et participeront à la finale nationale, qui aura lieu le **lundi 18 septembre au CFA de la Gastronomie de Marcy l'Etoile**.

Le concours est organisé en collaboration avec « Mes Producteurs, Mes Cuisiniers », le CRBA et Christian Tetedoie.

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