

La brigade Auvergne-Rhône-Alpes, les grands gagnants de l'édition 2024 du concours "Le Bon en Avant", une initiative qui vise à valoriser l'alimentation durable et la restauration collective

Face aux enjeux de résilience et de souveraineté alimentaire qui animent les débats à l'échelle nationale et européenne, il devient indispensable que tous les acteurs s'impliquent activement dans la transition agricole et alimentaire.

En France, la restauration collective joue un rôle crucial, avec ses 300 000 emplois et ses 10 millions de repas servis quotidiennement ([source](#)). Chefs de cuisine, agents de restauration, cuisiniers..., tous sont les piliers d'un système alimentaire plus juste et plus durable.

Le concours "[Le Bon en Avant](#)" incarne cette vision en promouvant une restauration collective qui non seulement nourrit, mais prend également soin des hommes et de la planète. Cette initiative vise à démontrer que l'implication des chefs est essentielle pour garantir à tous un accès équitable à une alimentation de qualité.

C'est dans cette optique que l'association [Les Insatiables](#) annonce avec fierté les gagnants de la dernière édition du concours "Le Bon en Avant".

Cyril DAMONVILLE du CROUS Grenoble Alpes et Grégory SAMPINO de l'EHPAD Le Clos Rousset, sélectionnés parmi 11 brigades finalistes, se sont distingués par leur créativité et leur engagement pour une alimentation durable mais surtout, le plaisir de leurs convives.



Un concours ancré dans les enjeux alimentaires actuels

Le concours "Le Bon en Avant" est une initiative de l'association Les Insatiables, du Groupe SOS, qui depuis 2014, lutte pour réduire les inégalités liées à l'alimentation.

Créé initialement pour les EHPAD, ce concours s'est ouvert aux chefs de restauration scolaire en 2022, répondant ainsi à un besoin croissant de valorisation des métiers de la restauration collective. Le concours met à l'honneur ceux qui œuvrent pour une alimentation bonne pour la santé, bonne pour la planète et surtout, bonne tout court.



L'objectif ? Mettre en avant une profession de l'ombre

Ce concours biennal vise à mettre en lumière le travail souvent méconnu des chefs de restauration collective.

Ces professionnels, contraints par des budgets et des exigences strictes, réussissent pourtant à offrir des repas nutritifs et savoureux à leurs convives. Les Insatiables souhaitent ainsi starifier ces chefs, les rendant fiers de leur métier et valorisés tant par leurs pairs que par le grand public.

Lumière sur l'édition 2024

L'édition 2024 du concours "Le Bon en Avant" s'est tenue le 17 juin à Paris, une journée entière dédiée à célébrer l'excellence culinaire et l'innovation dans la restauration collective.

Pour cette édition, 11 brigades régionales, menées par des chefs et cuisiniers de restauration collective, scolaire et médico-sociale, se sont rassemblées pour concevoir des menus alliant qualité nutritionnelle, goût exceptionnel et responsabilité écologique. Chaque brigade régionale, après avoir été sélectionnée, a réalisé son menu et défendu son savoir-faire lors de la finale nationale.

L'événement s'est déroulé en deux temps forts :

- **De 9h à 13h à l'Institut Cordon Bleu** : Épreuve de cuisine où les brigades régionales ont réalisé leurs menus en conditions réelles, dégusté par un jury de 50 personnes, professionnel, senior et jeunes de collège. Ce moment a été crucial pour démontrer leur savoir-faire et leur capacité à respecter les critères du concours ;
- **De 18h à 20h à la Mairie du Centre de Paris** : Remise des prix, une cérémonie où les gagnants ont été annoncés et récompensés pour leurs efforts et leur excellence culinaire. Cette remise des prix a été l'occasion de célébrer et de valoriser le travail des chefs de restauration collective.

11 brigades talentueuses en compétition

- **Auvergne Rhône Alpes** : « Une brigade qui partage les mêmes valeurs et visions de la cuisine »
 - Chef Gregory Sampino @sampinogregory - EHPAD Le Clos Rousset
 - Chef Cyril Damonville - Crous Grenoble Alpes - Campus Est Restauration
- **Normandie** : « Mettre en avant le produit et favoriser le partage »
 - Chef Alexis Fuentes - IMPRO Pierre Redon
 - Chef Sardar Hamafarage @sardar_hamafarage - Hôpital de Sées
- **Occitanie** : « La brigade du sud et du soleil »
 - Cheffe Hélène Puech - Établissement de la Salle Castres
 - Chef Mathieu Almazan - MBV EHPAD Terrarossa
- **Île-de-France** : « Joie, créativité et passion »
 - Chef Brice Chabrierie - GCSMS Essonne
 - Chef Samuel Mocka - École élémentaire Maryse Bastié
- **Bretagne** : « L'envie de défendre la restauration collective »
 - Chef Alain Cheny @alain.cheny - EHPAD Kersalic
 - Chef Jean-Christophe Leduc - Rêves de mer
- **PACA** : « Innovant, déterminé et engagé »
 - Chef Kevin Crugnola - @groupe_sos seniors - EHPAD Begum aga khan
 - Chef Steven Dewilde - Direction générale / École internationale
- **Nouvelle Aquitaine** : « Solaire, motivé et passionné pour représenter la restauration collective »
 - Chef Nicolas Thibal Maziat - Communauté de communes de l'Estuaire
 - Cheffe Laura Yvars - Secteur Bordelais @compassgroupfr
- **Hauts-de-France** : « Une équipe audacieuse pour représenter la restauration collective »
 - Chef David Rose @davidrose1970 - Lycée professionnel Jules Verne Etaples
 - Chef Marc Perrault - IME de Rang du Fliers
- **Pays de la Loire** : « Montrer que nous sommes des véritables cuisiniers »
 - Chef Christophe Allard - Pastel de Lore - Compass
 - Chef Enzo Tracanelli - EHPAD Jeanson - Sodexo
- **Centre val de Loire** : « Motivation et rigueur pour défendre la nourriture saine »
 - Chef Thibault Cellier - EHPAD Le Parc Saint Charles

- Chef Sébastien Maillet - Résidence Aquarelle
- **Grand Est** : « Savoir être enthousiaste et s’amuser pour déconstruire les idées reçues sur le métier »
 - Chef Sébastien Muller - Polyclinique du parc
 - Chef Serge Bottieri - ADEF Résidences La Maison du Lendehof

Bravo à Cyril DAMONVILLE et Grégory SAMPINO, les grands gagnants de l'édition 2024

La finale nationale du concours a couronné les chefs Cyril Damonville et Grégory Sampino, représentant respectivement la brigade de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Leurs créations culinaires, alliant qualité nutritionnelle, goût exceptionnel et responsabilité écologique, ont séduit le jury.

Ces chefs ont su utiliser des produits locaux et de saison pour concevoir des menus équilibrés et savoureux, répondant aux exigences du concours.

"Le Bon en Avant" en 4 spécificités clés, c'est :

1. **Un public cible** : Le concours s'adresse aux chefs de restauration collective travaillant avec des populations sensibles, à savoir les enfants et les seniors. L'éducation alimentaire des jeunes est cruciale pour leur santé future, tandis que pour les seniors, une alimentation adaptée est essentielle pour leur bien-être et leur plaisir ;
2. **Un approvisionnement local** : Les brigades participantes doivent collaborer avec des producteurs et agriculteurs locaux, favorisant ainsi une alimentation de proximité et durable ;
3. **Une évaluation en conditions réelles** : Lors de la finale nationale, les menus sont dégustés par un jury de 60 personnes, composé de professionnels et de convives jeunes et seniors, garantissant une évaluation fidèle à la réalité ;
4. **Un parrain prestigieux** : Régis Marcon, chef primé et fervent défenseur de la restauration collective, soutient activement le concours.

Un rendez-vous désormais incontournable

Le concours "Le Bon en Avant" est aujourd'hui devenu un événement incontournable dans le domaine de la restauration collective.

Il réunit des chefs passionnés et engagés, désireux de partager leurs connaissances et de promouvoir des pratiques culinaires durables. Les Insatiables, à travers cette initiative, montrent la voie vers une alimentation plus saine et responsable, tout en valorisant les métiers de la restauration collective.

A propos des Insatiables

Fondée en 2014 au sein des EHPAD du Groupe SOS Seniors, Les Insatiables est une association qui a pour mission de réduire les inégalités alimentaires et de promouvoir une alimentation saine et durable accessible à tous.

L'association est née du constat que les chefs de restauration collective étaient souvent sous-évalués et manquaient de reconnaissance, malgré leur rôle crucial dans la fourniture de repas de qualité aux populations vulnérables.

Les Insatiables ont commencé avec un concours de cuisine inter-EHPAD, visant à mettre en valeur le savoir-faire des chefs de ces établissements. Au fil des ans, l'association a élargi ses activités pour inclure des actions destinées à tous les âges de la vie, des jeunes aux seniors, soulignant l'importance d'une bonne alimentation pour le bien-être et la santé de tous.

Depuis 2022, le concours "Le Bon en Avant" s'est ouvert aux chefs de restauration scolaire, mettant ainsi en avant les enjeux de l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge. Ce concours biennal rassemble des chefs de toute la France, encourageant l'échange de pratiques et la mise en œuvre de menus durables et responsables.

En savoir plus

Le concours : <https://concours.lebonnavant.org>

L'association Les Insatiables : <https://lesinsatiables.org/>

Facebook : <https://www.facebook.com/associationlesinsatiables>

Instagram : https://www.instagram.com/lesinsatiables_asso/

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/lesinsatiables/>