

Communiqué de presse

Février 2025

Concours culinaire inclusif :

12 talents récompensés à Meudon

Le concours culinaire « Ensemble, plus inclusifs » organisé par Medirest en partenariat avec l'Unapei 92, s'est tenu jeudi 6 février au Lycée hôtelier de Meudon (Hauts-de-Seine). Cet événement a mis en avant l'inclusion et la diversité, en réunissant 10 équipes mixtes de lycéens et de jeunes en situation de handicap accompagnés par l'Unapei 92. Les participants qui se sont affrontés autour du thème « goûter anti-gaspi », devaient préparer une recette sucrée et une boisson, en portant une attention particulière sur l'anti-gaspillage.

Avant la compétition, deux séances de préparation ont été organisées, permettant aux participants de développer leurs compétences culinaires et de renforcer les liens entre les lycéens et les jeunes en situation de handicap. Ces moments de partage ont créé un environnement inclusif et enrichissant, où chacun a pu s'épanouir et apprendre des autres.

Tout au long de la compétition, les participants ont été accompagnés par des Chefs de Medirest, partageant leur expertise et leur passion pour la cuisine. Les objectifs de cette initiative : sensibiliser au bien manger et la promotion de l'inclusion par la gastronomie.

Le jury, composé de :

- Sandrine Baumann-Hautin, Jury d'honneur – Cheffe pâtissière – spécialisée dans la pâtisserie santé ;
- Gilles Blasco, Chef Exécutif Compass Group France ;
- Ludovic Rabier, Chef Exécutif Medirest ;
- Stephen Decam, Président de l'Unapei 92 ;
- Alexis Hubert, Directeur de l'Offre de Service de l'Unapei 92 ;

- Philippe Le Person, Proviseur du Lycée hôtelier de Meudon ;
- Claire Treluyer, infirmière du Lycée hôtelier de Meudon ;

a évalué les créations avec soin. Après délibération, les gagnants suivants ont été annoncés :

- **1er Prix : Eclair à la poire et smoothie pomme-poire par Keenan, Dounia, Ketsia et Jeanine de l'IME Fil de Soie de l'Unapei 92 et du Lycée de Meudon.**



- **2ème Prix : Madeleines à la banane, muffins à la peau de banane, smoothies dattes, banane-chocolat par Ryad, Inès, Emma, Kinga de l'IME Fernand Oury et du Lycée de Meudon.**
- **3ème Prix : Cookies aux amandes et à la cannelle, pommes et chantilly, smoothie pomme kiwi, citron vert par Véronique, Christopher, Sheily, Layda du Foyer du Domaine de Vitray et du Lycée de Meudon.**

Ces équipes ont su se démarquer par leur créativité et leur propositions culinaires équilibrées et innovantes.

L'événement s'est conclu par une remise des prix suivie d'un buffet cocktail, offrant une occasion de célébrer les accomplissements des participants et de renforcer les liens entre tous les acteurs impliqués.

Thierry Dufief, Directeur de la mission handicap chez Compass Group France, a déclaré : « *Ce concours est une véritable célébration de la diversité et de l'inclusion. Il démontre que chacun, quelle que soient ses capacités, peut apporter une contribution unique et précieuse.* »

Stephen Decam, Président de l'Unapei 92 a ajouté : « *Nous sommes fiers de voir ces jeunes talents s'épanouir et montrer leur potentiel. Cette initiative souligne l'importance de créer des opportunités pour tous, dans un cadre bienveillant et stimulant.* »

A PROPOS DE MEDIREST

Medirest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration et service pour le secteur de la santé et du médico-social. Medirest bouscule les codes du secteur en apportant un nouveau regard sur le grand âge, la maladie et le handicap. Medirest compte plus de 2 500 collaborateurs et sert près de 46,5 millions de repas par an dans 680 établissements.

A PROPOS DE L'UNAPEI 92

L'Unapei 92 soutient et accompagne des personnes en situation de handicap et leurs familles, et veille à la défense de leurs intérêts en vue de favoriser leur plein épanouissement et leur inclusion sociale.