

Communiqué de presse



Respectivement : Tous les acteurs du concours, les lauréats Valentin Brunot et Tom Bert-Tupinier, une décoration de table. Photos copyright Antoine Bonfils

Résultats du concours de cuisine Saveurs Durables 2024

la 11ème édition du concours Saveurs durables, organisé par BON POUR LE CLIMAT en partenariat avec METRO au Lycée du Val de Bièvres à Gentilly vient d'avoir lieu.

Les jurys, bienveillants, présidés par Rémy GIRAUD (plat-boisson), Josselin MARIE (cuisine) et Pascal AUBREE (salle-dessert) ont accueilli 5 binômes (salle et cuisine), sélectionnés parmi 12 candidatures d'écoles implantées dans toute la France. Ces candidats retenus étaient issus de : FERRANDI, Le Castel de Dijon, le Campus du Lac à Bordeaux, le lycée Camille Claudel à Mantes la ville et le lycée du Val de Bièvres. Le concours était orchestré par Stéphane Tulmets (en son lycée) et Jean Luc Fessard pour Bon pour le climat.

Pour une alimentation bas carbone

Le concours sensibilise aux enjeux d'une restauration durable et valorise la créativité des jeunes ainsi que la collaboration entre la cuisine et la salle.

Le thème de cette année : un gros légume de saison cuisiné entier, mis en valeur avec les Algues, Fleurs & Champignons. Un jus de volaille servi dans les assiettes et en saucière. Un dessert à base de Poire(s), d'un biscuit à base de légumineuse(s) et d'une sauce ou coulis.

S'impliquer pour le bon et le créatif

Les jurys ont été impressionnés par la créativité, la gourmandise des plats présentés, le sérieux et l'implication des élèves et de leurs professeurs dans le respect du thème du durable.

Bravo au Lycée Le Castel de Dijon qui a remporté cette édition 2024, lycée Camille Claudel de Mantes prix du jury et aux représentants des autres établissements qui ont concouru et représenté dignement leur école.

Bon pour le climat www.bonpourleclimat.org