



C'est parti pour la 3^{ème} édition du concours Cuisinons pour demain avec un nouveau sujet original mêlant tradition, innovation et cuisine durable !

Et le thème du concours en 2023 sera : « Les grands classiques de la gastronomie française réinterprétés de manière durable ». En choisissant le sujet de cette nouvelle édition, l'équipe organisatrice et le parrain du concours, César Troisgros, ont voulu mettre en lumière le terroir français en invitant les candidats à réimaginer des plats signatures de chefs renommés ou des classiques régionaux dans une version contemporaine, gastronomique et durable.

Vous vous sentez concerné(e) par l'empreinte écologique de la cuisine de demain ? Vous souhaitez participer ? Les inscriptions sont ouvertes dès à présent aux élèves et étudiants des lycées, écoles hôtelières ou CFA et les dossiers doivent être remis avant le 31 mars 2023. Rendez-vous sur www.CuisinonsPourDemain.fr

Depuis sa première édition en 2021, le concours de cuisine annuel de Rational, « Cuisinons pour demain », ne cesse d'attirer les jeunes en école hôtelière. Révéler le talent des chefs de demain tout en apportant une réflexion sur l'empreinte écologique des professions culinaires sont deux thématiques chères à Rational. C'est pourquoi ce concours projette les jeunes concouristes dans le futur, conjuguant végétal, savoir-faire et gourmandise. Cette année encore, le concours est ouvert aux élèves/étudiants des écoles et lycées hôteliers français. Les candidats doivent s'inscrire en binôme, avec le mentor de leur choix : professeur, chef d'apprentissage ou cuisinier.

Pour cette nouvelle édition, les candidats devront proposer une assiette mettant en avant la tradition et l'innovation, en retravaillant un grand classique de la gastronomie française dans une version moderne et durable. Les valeurs du concours devront également être respectées, à savoir le respect des saisons, des circuits courts, l'origine des produits, le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle, le végétal. Les candidats sont invités à préparer un dossier de participation complet afin de présenter leur projet d'assiette et espérer se voir qualifiés.

Après une première étape de sélection sur dossiers, une dizaine de candidats seront invités à passer un court entretien vidéo avec un chef RATIONAL à l'issue desquel cinq finalistes seront désignés.

La troisième édition du concours Cuisinons pour demain est à nouveau parrainée par le chef César Troisgros du restaurant triplement étoilé « Le Bois sans Feuilles » à Ouches, qui présidera également le jury de la finale. Celle-ci se tiendra à l'automne 2023, à Wittenheim (68) dans les locaux de Rational.

Toutes les informations, les modalités d'inscription et le règlement complet du concours sont à disposition sur le site : www.CuisinonsPourDemain.fr

facebook <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG

Youtube <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

2 812 Signes (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.