



Concours culinaire Cuisinons pour demain Edition 2022 : c'est parti !

Après le succès de la toute première édition du concours culinaire Cuisinons pour demain, dont la finale s'est tenue en mars dernier, RATIONAL annonce le lancement de l'édition 2022 !

La finale de cette deuxième édition du concours, à nouveau parrainée par le chef César Troisgros du restaurant triplement étoilé « Le Bois sans Feuilles » à Ouches aura lieu à Wittenheim dans les locaux de Rational. Les inscriptions seront ouvertes de septembre à octobre 2021.

Fruit de plusieurs rencontres entre M. Troisgros et les équipes Marketing de RATIONAL France, le concours Cuisinons pour demain porte les valeurs fortes de la valorisation du bien-être, de la santé et de l'environnement, mais aussi de la mise en avant des jeunes cuisiniers.

Représentant la quatrième génération de l'une des plus grandes familles de la gastronomie française, César Troisgros accorde une grande importance à la notion de transmission. Et quelle meilleure manière d'aborder la cuisine de demain qu'en interrogeant ceux qui la feront : les futurs chefs !

César Troisgros précise : « Je ne sais pas ce que sera la cuisine de demain, mais je sais qu'elle sera l'aboutissement de ce que l'on initie aujourd'hui ».

Cuisinons pour demain a donc pour objectif de faire concourir des jeunes cuisiniers d'écoles et de lycées hôteliers. Les candidats devront s'inscrire en binôme, accompagnés d'un mentor de leur choix : un professeur, un maître d'apprentissage ou encore un chef de leur entourage. Lors de la finale, les candidats auront 1h pour réaliser leur assiette en respectant le thème imposé, aidé de leur mentor qui aura pour l'occasion le rôle de commis.

Les inscriptions seront ouvertes dès début septembre et se feront sur dossiers, à remettre avant le 30 octobre 2021. Une pré-sélection sera organisée courant novembre avant d'annoncer les finalistes en décembre. La finale se tiendra le 15 mars 2022 à Wittenheim, dans les locaux de RATIONAL. Le vainqueur du concours sera désigné par un jury d'exception composé de 5 personnes, dont Monsieur César Troisgros et un chef RATIONAL.

Le binôme vainqueur remportera un dîner et une nuit pour deux personnes au sein de la maison Troisgros, un stage en permaculture ainsi qu'une mallette à couteaux de cuisine.

Pour s'inscrire au concours, le formulaire de participation est à demander à cette adresse : marketingfrance@rational-online.com

Contact :

RATIONAL France SAS
Aline Scandella
Responsable Communication

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

2 430 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.