



## **Louis Técher remporte la deuxième édition du concours Cuisinons pour demain !**

**La finale de la deuxième édition du concours Cuisinons pour demain s'est tenue ce mardi 15 mars 2022, dans les locaux de RATIONAL France à Wittenheim (68). 5 candidats finalistes, étudiants d'écoles ou lycées hôteliers, accompagnés de leurs mentors, se sont affrontés lors d'une épreuve de cuisine d'une heure au terme de laquelle ils ont présenté leur assiette au prestigieux jury présidé par César Troisgros. A l'issue d'une matinée très disputée et après des délibération serrées, les membres du jury ont désigné Louis Técher vainqueur de cette deuxième édition, avec son assiette « Rouge d'œuf, duo de purées, blanc safrané et châtaigne ».**

### **Une deuxième édition sur le thème de l'œuf et des produits locaux**

La finale de la deuxième édition du concours culinaire Cuisinons pour demain a tenu ses promesses : « Une très belle journée et des candidats motivés, impliqués, sensibles au sujet, à savoir une cuisine plus responsable. », confie César Troisgros.

Pour cette édition 2022, les jeunes candidats ont du travailler autour d'un sujet imposé : proposer et présenter une recette originale, basée autour de l'œuf (avec un jaune coulant !), accompagné de trois fruits et légumes. Les garnitures proposées devaient mettre en avant la richesse et la diversité des terroirs et être issues de productions locales, de la région de chaque candidat. Les recettes présentées ont du être réalisée en respectant certaines techniques et ont bien entendu été préparées à l'aide des systèmes de cuisson RATIONAL.

### **Des candidats engagés dont le talent a été salué par le jury**

Les finalistes ont ainsi travaillé l'œuf à travers de belles propositions, créatives, engagées, et colorées ! Et c'est Louis Técher, élève de terminale en Baccalauréat professionnel Cuisine au Lycée Lesdiguières de Grenoble, accompagné de sa professeur Caroline Bodar, qui remporte la compétition. Son assiette « Rouge d'œuf, duo de purées, blanc safrané et châtaigne » a séduit le jury par son originalité, sa technicité et son équilibre, dans le respect du thème imposé et selon

une démarche locavore et engagée. Le jeune étudiant a en effet choisi de travailler des produits issus de son propre jardin et de celui de sa chef.

Le deuxième prix revient à Enzo Marouf, élève de terminale CAP cuisine au lycée hôtelier Quercy-Périgord de Souillac (46), accompagné de son professeur Fabrice Cambonie, pour son assiette « L'œuf en version moderne ». Les autres finalistes Ambre Chaudé (Lycée Professionnel de Guyancourt), Théo Nédoncelle (Lycée Baudimont d'Arras) et Angelo Saenz (Cefppa d'Illkirch) terminent 3<sup>e</sup> ex-aequo.

### **Un concours aux valeurs fortes**

Le thème du concours, la cuisine de demain, a été élaboré en partenariat par l'équipe Rational et le chef César Troisgros, avec pour objectif d'inviter les futurs chefs de demain à s'interroger sur l'avenir de la cuisine dans une démarche respectueuse de l'environnement.

La transmission est également une des valeurs du concours : les candidats, tous étudiants en lycée ou école hôtelière, étaient accompagnés d'un binôme professeur ou chef d'apprentissage. A ce détail près que lors du concours, c'est bien le candidat qui dirigeait les opérations, son mentor devenant son commis le temps de l'épreuve.

Les assiettes ont été notées par un jury d'exception, présidé par César Troisgros (Maison Troisgros\*\*\* à Ouches 42, une étoile verte Michelin), et composé de Nicole Fagegaltier (Restaurant du Vieux Pont\* à Belcastel 12), Hubert Maetz (Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim 67), ainsi que deux chefs RATIONAL.

### **Quelques mots des chefs du jury**

César Troisgros est président du jury depuis la première édition : « On a imaginé ce concours ensemble pour faire réfléchir les candidats sur une cuisine plus respectueuse, plus engagée envers la planète. Nous avons fait le choix d'ouvrir le concours à des candidats en formation pour les faire réfléchir sur des ingrédients, des préparations plus sensibles. »

Au niveau du locavorisme, il indique : « dans notre restaurant, nous faisons en sorte de nous interroger en permanence sur les pratiques liées à notre métier. Nous pratiquons le locavorisme, mais sans être radicaux, car tout ce qui est local n'est pas forcément respectueux de l'environnement, et il nous faut aussi respecter et répondre aux envies de nos clients. »

Nicole Fagegaltier a été ravie d'avoir été « invitée à faire partie du jury, et de venir en Alsace rencontrer des jeunes qui se démènent. Les concours sont importants pour les jeunes, cela les pousse à se surpasser, à être créatifs, et à se passionner pour le métier. »

La démarche locavore est pour elle « presque de naissance, avec des parents agriculteurs dans l'Aveyron, vivant presque en autarcie. Le département est très riche, notamment en élevage, en fromage, donc pourquoi aller chercher ailleurs ce que nous avons sur place ? Nous allons au marché, avons un petit jardin pour les herbes. Le locavorisme, le fait de travailler avec les saisons, permet de faire des plats en harmonie avec la nature, en respectant les couleurs de nos saisons, comme les tons de blanc ou de jaune en cette fin d'hiver. »

Hubert Maetz est arrivé à Wittenheim avec l'envie que les candidats « se lâchent, se fassent plaisir, et nous régalent. » Pour lui, être juré était aussi « une occasion de venir chez RATIONAL pour découvrir l'iVario et ses avancées technologiques. » Il pratique le locavorisme naturellement depuis 30 ans avec son « jardin personnel certifié bio, les produits de la chasse, les produits de saison, sans polluer la planète, pour valoriser notre terroir. »

Toute l'équipe de Rational ainsi que l'ensemble du jury félicitent tous les participants de cette finale pour la qualité de leurs réalisations et de leurs présentations !

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

twitter [http://twitter.com/RATIONAL\\_AG](http://twitter.com/RATIONAL_AG)

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

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

5 785 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.