



Annonce des cinq finalistes de la 3^{ème} édition du concours Cuisinons pour demain : une nouvelle sélection très talentueuse !

Après deux éditions couronnées de succès, RATIONAL est ravi de constater une fois de plus l'enthousiasme remarquable des jeunes chefs en formation pour cette troisième édition du concours. Après avoir reçu de nombreux dossiers de haute qualité et mené des entretiens en visioconférence rigoureux, l'équipe organisatrice est enchantée de dévoiler les cinq finalistes qui s'affronteront lors de la finale prévue le 19 octobre à Wittenheim (68).

Jeudi 19 octobre prochain aura lieu la finale de la 3^{ème} édition du concours Cuisinons pour demain, dans les cuisines de formation de RATIONAL à Wittenheim en Alsace. Les sélections se sont déroulées ce printemps, entre avril et juin. Une première phase de pré-sélections sur dossier a été suivie d'une seconde phase de sélection sur entretiens.

La sélection des cinq finalistes est la suivante :

Matteo Risso, étudiant en BP cuisine au Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch (67) ; Lilya Abair, étudiante en BTS MHR au CFA Médéric à Paris ; Manon Basseville, étudiante en BTS MHR au Purple Campus de Béziers (34) ; Alexandre Georget, étudiant en BTS MHR au Lycée Hôtelier de Guyancourt (78) et Téa Opagiste, étudiante en BTS MHR au Lycée du Gué à Tresmes (77).

Les étudiants seront accompagnés de leur mentors, professeurs ou maîtres d'apprentissage. Les cinq binômes auront 1h pour préparer cinq assiettes sur le thème de cette troisième édition : « Les grands classiques de la gastronomie française réinterprétés de manière durable ». La recette proposée devra être inspirée d'un grand plat de terroir français réinterprété et modernisé dans une version contemporaine, raffinée et gastronomique.

Les candidats devront également tenir compte des valeurs du concours : respect des saisons, des circuits courts, l'origine des produits, le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle, le végétal.

Et pour goûter les plats et interroger les candidats sur leurs choix et leurs motivations, c'est un jury prestigieux qui se réunira autour de César Troisgros, Maison Troisgros***, parrain du concours et président du jury.

Il sera accompagné de Frédéric Doucet, Maison Doucet* (Charolles), de Jeanne Satori & David Degoursy, restaurant DE:JA* (Strasbourg), de Caroline Bodar et Louis Técher, lauréats de la précédente édition du concours, ainsi que de Franck Steiner, directeur produits et applications culinaires de RATIONAL France.

Il est à parier que le jury aura fort à faire départager les cinq recettes qui leurs seront présentées, telles que « Lièvre à Royale réinventé durablement », « Agneau à la Champvallon », « Poireau Candele, revisite du Poireau vinaigrette », Jambon en croûte de munster ou encore Maquereau à la moutarde, les assiettes s'annoncent de grande qualité !

Nous sommes impatients de voir les talents culinaires de ces cinq finalistes s'exprimer lors de la grande finale le 19 octobre. Cet événement promet d'être une célébration de la gastronomie française réinventée de manière durable, et le jury prestigieux ne manquera pas de faire face à un délicieux défi en dégustant leurs créations. Restez à l'affût pour découvrir la nouvelle génération de chefs qui contribueront à façonner l'avenir de la cuisine française.

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

Twitter RATIONAL : http://twitter.com/RATIONAL_AG

YouTube RATIONAL : <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

3 300 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.