



## La cuisine de demain imaginée par de futurs chefs dans le concours culinaire Cuisinons pour demain à Wittenheim !

La finale de la troisième édition du concours Cuisinons pour demain s'est tenue jeudi 19 octobre dernier, 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 délibérations serrées, les membres du jury ont désigné Alexandre Georget vainqueur de cette troisième édition, avec son assiette « Poireau Candele, revisite du poireau vinaigrette ».

### Réinterprétation des plats signature du terroir français

La finale de cette troisième édition du concours culinaire Cuisinons pour demain a été une journée riche en rencontres, en émotions, en créativité et en découverte de jeunes talents.

Pour cette édition 2023, les jeunes candidats ont dû travailler autour d'un sujet imposé : proposer une assiette inspirée d'un grand plat de terroir français (le plat signature d'un chef renommé ou un classique régional) réinterprétée et modernisée dans une version contemporaine originale, raffinée et gastronomique. Les recettes présentées ont été réalisées en respectant les valeurs du concours : respect des saisons, des circuits courts, l'origine des produits, le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle, le végétal ; 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 proposé des recettes très variées, offrant ainsi au jury une immersion dans les terroirs régionaux respectifs. Et c'est Alexandre Georget, étudiant en BTS MHR à l'école hôtelière de Saint-Quentin en Yvelines, accompagné de son professeur Frédéric Peltier, qui remporte la compétition. Son assiette « Poireau Candele, revisite du poireau vinaigrette » a séduit

le jury par sa technicité et son équilibre, dans le respect du thème imposé et selon une démarche locavore et engagée.

Le deuxième prix revient à Téa Opagiste Rouillon, étudiante en BTS MHR au lycée du Gué à Tresmes à Congis sur Théroutanne (77), accompagnée de son professeur Dylan Gallet, pour son assiette « Maquereau à la moutarde, l'histoire de mes racines ». Les autres finalistes Matteo Risso (Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch), Lilya Abair (CFA Médéric de Paris) et Manon Basseville (Purple Campus de Béziers) 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), Cédric Burtin (Restaurant L'Amaryllis\*\* à Chalon sur Saône 71), Caroline Bodar, professeur, et Louis Técher, apprenti, (vainqueur de l'édition 2022 du concours), ainsi que deux chefs RATIONAL.

### **Un concours jeune, résolument tourné vers l'avenir**

Le concours Cuisinons pour demain a déjà lieu à deux reprises, en 2021 et 2022, César Troisgros est président du jury depuis la première édition. Le chef étoilé confie : « 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. »

Après avoir incité les participants à se questionner sur la place du végétal et des protéines dans l'assiette (thème de l'édition 2021), l'accent était mis sur le travail de l'œuf (avec un cœur coulant) lors de la seconde édition du concours en 2022. A chaque fois, les valeurs du concours devaient être retranscrites dans l'assiette, à savoir : le respect des saisons et des circuits courts, l'origine des produits, la qualité nutritionnelle, la réduction du gaspillage alimentaire, la mise en avant du végétal.

L'objectif du concours est de promouvoir la cuisine durable, tout en mettant en avant la santé, le bien-être, la tradition et l'innovation. Mais aussi d'inciter les futurs professionnels à s'interroger sur ce que sera la cuisine de demain.

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 !



## **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.