



## **Qui sera le plus créatif pour créer un plat responsable et durable ? Neuf chefs talentueux accèdent à la finale du Sustainable Chef Challenge de Sodexo**

**Lors des demi-finales organisées fin novembre à Shanghai, Chicago et Wittenheim (France), les chefs Sodexo ont présenté leurs idées pour une cuisine durable.**

Organisé par Sodexo et RATIONAL, le concours de cette année est le plus ambitieux à ce jour : plus de 600 chefs Sodexo issus de 30 pays ont postulé. Vingt-quatre d'entre eux ont convaincu lors des épreuves préliminaires et ont participé aux demi-finales régionales. Pour la première fois, celles-ci se sont déroulées sur trois continents, dans les locaux de RATIONAL à Shanghai, Chicago et Wittenheim. Les neuf finalistes sont désormais connus. Le 23 mars 2026, ils présenteront leurs créations devant le jury international lors de la finale organisée dans les locaux de RATIONAL à Londres.

Pour la quatrième fois, le concours met l'accent sur des concepts culinaires créatifs et responsables. Les exigences pour les plats de la finale sont clairement définies : ils doivent être préparés de manière durable et économe en ressources, et seront évalués selon des critères tels que la créativité, la maîtrise technique, la faisabilité économique et la présentation.

Les plats seront cuisinés avec les systèmes de cuisson intelligents iCombi Pro et iVario Pro de RATIONAL, également présents dans de nombreuses cuisines Sodexo. Ces équipements permettent aux chefs d'obtenir des plats d'une qualité exceptionnelle tout en économisant environ 48 % d'eau et 24 % d'énergie, contribuant ainsi de manière significative à des processus durables en cuisine professionnelle.

« Chaque année, le Sustainable Chef Challenge démontre toute la puissance d'innovation des cuisines professionnelles », déclare Martin Wolf, Segment Director Industry Catering chez RATIONAL. « Nous sommes fiers d'être coorganisateurs et hôtes de cet événement unique, et de soutenir les restaurateurs du monde entier en les aidant à mettre en œuvre des pratiques durables grâce à nos solutions. »

Pour plus d'informations sur RATIONAL : [rational-online.com](https://rational-online.com).

**Contact :**

2 127 caractères (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 fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

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.