



L'assiette du vainqueur Adam Collison.
Copyright: Thomas O'Brien, Sodexo



Les trois gagnants : Sandrine Leriche, Adam Collison und Michal Fabiszewski. Copyright: Nicolas Gouhier, Sodexo



La finale du Sustainable Chef Challenge à Paris. Copyright: Thomas O'Brien, Sodexo

"Sustainable Chef Challenge" : Rational et Sodexo ont élu le meilleur plat respectueux du développement durable

Le plat gagnant de la finale du troisième « Sustainable Chef Challenge », organisée par Sodexo et Rational à Paris à la mi-novembre, était un chou-fleur entier accompagné de feuilles de chou-fleur rôties et de kimchi de chou-fleur.

Adam Collison, originaire du Royaume-Uni, était ravi de recevoir le prix. Il a surpassé les autres finalistes : Sandrine Leriche (France), Michal Fabiszewski (Pologne), Gaurav Pawar (Inde), Ryan Hickey (États-Unis), John Oliveira da Conceicao (Brésil), Christopher Paredes (Chili) et Nabila Kerbout (Émirats arabes unis/Maroc).

Les finalistes ont d'abord dû impressionner les membres du jury – Lloyd Mann, Charles Guilloy et Julie Wagner de Sodexo, les chefs étoilés Kate Austen et Frédéric Anton, ainsi que Florian Hartmann de Rational – lors d'une compétition de trois jours. En plus de proposer des saveurs équilibrées et une présentation soignée, les plats devaient être 100 % à base de plantes, composés d'ingrédients durables et éviter tout gaspillage alimentaire. Des points supplémentaires étaient attribués pour la créativité, la faisabilité financière dans les restaurants d'entreprise, les compétences culinaires et les techniques utilisées. Le dessert représentait un défi particulier : les participants devaient le créer spontanément à partir d'ingrédients inconnus au préalable. Le dessert gagnant de Collison : un brownie vegan au chocolat avec betterave et orange, accompagné d'une mousse vegan au tofu soyeux et chocolat noir avec coulis de betterave.

En plus du prix principal, deux prix spéciaux ont été décernés. Pour la réduction du gaspillage alimentaire, Michal Fabiszewski, de Pologne, a impressionné le jury avec sa szkarlotka, un gâteau typiquement polonais qui utilisait toutes les parties d'une banane – il a même préparé un sirop à partir de la peau. Sandrine Leriche, de France, a remporté le prix du plat le plus esthétique. Son rouleau de céleri-rave avec livèche et épinards a séduit par sa présentation épurée et minimaliste.

Avec le Sustainable Chef Challenge de cette année, Rational et Sodexo ont une nouvelle fois récompensé le meilleur plat respectueux du développement durable et donné l'exemple en matière de restauration écoresponsable. Florian Hartmann, membre du jury et Vice-président des Applications Produit iCombi chez Rational, a déclaré : « Le développement durable ne peut réussir que si tout le monde agit ensemble. Il ne s'agit pas seulement de choisir les bons ingrédients, mais aussi d'utiliser les bonnes technologies et équipements de cuisson ; par exemple, des systèmes qui consomment peu

d'eau et d'énergie. C'est pourquoi, chez Rational, nous travaillons chaque jour pour rendre nos iCombi Pro et iVario Pro encore plus efficaces et économiques. »

La vidéo live de la cérémonie de remise des prix est disponible sur [YouTube](#).

Pour plus d'informations sur Rational et les systèmes de cuisson, rendez-vous sur rational-online.com

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

Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists?view=50&shelf_id=8

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

3 024 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.