

Appel à candidature 3^e Concours «La Cuisine Durable»

Créé à l'initiative de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon et de Christian Tetedoie, la 3^e édition du Concours la Cuisine Durable est la première compétition culinaire qui a été entièrement conçue autour d'une vision durable de la cuisine.

Outre l'utilisation de produits de saison, les candidats devront intégrer des notions durables comme les contenants non jetables pour les matières premières (verre, plastique, inox), l'utilisation de l'eau et de l'énergie réduite, les déchets utilisés ou revalorisés, la mise en avant d'ustensiles de cuisine vertueux ou d'arts de la table issus d'une démarche durable ou encore un management humain envers son commis.

Présidé par Christophe Aribert (La Maison Aribert (38)), le Concours «La Cuisine Durable» 2025 est ouvert à tous les cuisinier(-ère)s âgé(e)s de 21 ans minimum exerçant une activité professionnelle en France. Les candidats devront réaliser en 3 heures :

- **une tourte façon Pithiviers avec du sandre et au minimum 4 légumes différents (plus un 5^e légume imposé: la graine de lupin),**
- **une sauce herbacée sans crème,**
- **une salade composée de plusieurs salades avec des herbes sauvages, avec vinaigrette à part.**

Nouveau en 2025: les candidats devront présenter à l'oral en 10mn, une pratique durable exemplaire mise en place dans leur établissement.

Chaque candidat doit envoyer, avant le **vendredi 11 juillet minuit**, leur dossier de participation (voir règlement). Les 8 candidats retenus seront informés autour du 31 juillet et participeront à la finale nationale, qui aura lieu le **lundi 27 octobre à la Vatel Academy (Marcy l'Etoile (69))**.

Règlement et dossier de participation sur le site :

<https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>