

Concours La Cuisine Durable 2025 :

Le partage des bonnes pratiques des candidats

Organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, le concours La Cuisine Durable a eu lieu à la Vatel Academy (69) sous la présidence de Christian TETEDOIE et de Christophe ARIBERT le lundi 27 octobre. Remporté par Maxime SZCZEPANIAK du restaurant Mandibule (26), ce concours a été également l'occasion pour tous les candidats de défendre à l'oral une pratique durable exemplaire mise en place dans leur établissement.

Les candidats :

Maxime SZCZEPANIAK - MANDIBULE (26)

Jean-Philippe POINT - AUGUSTA (69)

Luca MORREALE – DOLCE BY SICILIANS (69)

Rémi CHAIZE - L'ESSENTIEL (07)

Clément MENGARDON - PRAIRIAL (69)

Aurélio ALESSI - BRASSERIE DE L'OUEST (69)

Les candidats ont témoigné de leur manière d'appréhender la cuisine durable en 2025 avec des exemples précis à partager avec toute la communauté des cuisiniers. Les voici regroupés en huit thématiques.

1 — Approvisionnement responsable et produits durables

Objectif : privilégier les circuits courts, le bio, les variétés locales et la saisonnalité.

Bonnes pratiques observées :

- Plus de 50 producteurs situés à moins de 20 km ; 95 % d'achats locaux (Maxime).
- Travail avec des producteurs partenaires pour codévelopper des cultures adaptées (Luca).
- Circuits courts pour produits laitiers et légumes (Clément).
- Sélection de poissons de rivière, races locales, pas de bœuf ni de veau (Maxime).

2 — Cuisine vertueuse et savoir-faire durable

Objectif : réduire les pertes et valoriser les produits du sol à l'assiette.

Bonnes pratiques observées :

- Utilisation de farines anciennes, levain maison, et lacto-fermentation (Rémi).
- Cuisine végétale et menus à l'aveugle selon arrivages quotidiens (Maxime).
- Réemploi des jus et eaux de cuisson, cuissons mutualisées (Maxime).
- Pickles à partir de légumes oubliés (Aurélio).
- Valorisation du vert de poireau et des arêtes/carcasses en fonds (Aurélio, Rémi).
- Conserves maison pour prolonger la saison (Luca).
- Sous-vide et pasteurisation pour allonger la durée de vie des produits (Aurélio, Luca).

3 — Anti-gaspillage et gestion optimisée des stocks

Objectif : limiter les pertes alimentaires et les surachats.

Bonnes pratiques observées :

- Valorisation des invendus en plats du jour ou amuse-bouches (Rémi).
- Suivi quotidien des stocks pour éviter le sur-achat (Rémi).
- Menus uniques pour vider le frigo chaque service (Jean-Philippe).
- Don alimentaire et circuits solidaires (Luca).

4 — Déchets, tri et compost

Objectif : réduire les volumes de déchets et boucler les cycles.

Bonnes pratiques observées :

- Épluchures valorisées (chips, fonds), pain donné aux animaux (Rémi).
- Compost local : ~1 tonne/an (Maxime) ; tri systématique (Clément, Jean-Philippe, Aurélio).
- Collecte d'huiles usagées pour revalorisation (Rémi).
- Zéro plastique en préparation, usage d'inox (Clément, Jean-Philippe).
- Livraisons en bacs réutilisables (Maxime).

5 — Énergie et eau

Objectif : sobriété énergétique et consommation maîtrisée.

Bonnes pratiques observées :

- Limiteurs de débit, éclairage LED, éco-gestes (Rémi).
- Mutualisation des cuissons pour réduire la dépense énergétique (Maxime).
- Réutilisation des eaux de cuisson (Maxime, Clément).
- Non-remplacement systématique des couverts pour économiser l'eau (Clément).

6 — Emballages et matériel

Objectif : réduire le plastique et privilégier la durabilité.

Bonnes pratiques observées :

- Boîtes solides réutilisables (Rémi).
- Réduction drastique du plastique et bacs réutilisables (Maxime).
- Zéro film plastique en mise en place (Clément, Jean-Philippe).

7 — Transmission, management et pédagogie

Objectif : diffuser la culture durable auprès des équipes et des clients.

Bonnes pratiques observées :

- Formation quotidienne des équipes (Clément, Aurélio).
- Transmission "par l'exemple" et effet boule de neige via les apprentis (Jean-Philippe).
- Explication aux clients des gestes durables (eau, couverts, producteurs) (Maxime, Clément).

- Organisation du travail juste et équilibrée (horaires, salaires, cohésion d'équipe) (Maxime).

8 — Suivi et impacts mesurables

Objectif : évaluer concrètement les effets des actions.

Bonnes pratiques observées :

- -15 % de gaspillage alimentaire.
- -30 kg de déchets organiques/mois.
- ~100 € d'économies/mois (Rémi).