

POUR SA 8^{ème} ÉDITION, SCOLAREST DÉCERNE SON TROPHÉE LES PETITS CHEFS À CAMILLE BIRON



Le 1^{er} juin, s'est tenue pour la 8^{ème} année la finale du Concours « Les Petits Chefs » de Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, sous le regard attentif de la Cheffe engagée Chloé Charles. Organisée pour mettre en avant les talents culinaires des élèves de CE2, CM1 et CM2 des écoles partenaires de Scolarest, (écoles municipales des villes livrées par les Cuisines Centrales Scolarest Île-de-France), l'opération permet d'éveiller le plaisir et la gourmandise des enfants, de les sensibiliser au « bien manger » et de faire naître des vocations.

En effet, pour Scolarest, un des acteurs majeurs de la restauration scolaire, son rôle concernant l'alimentation auprès des jeunes est essentiel. L'entreprise a pour vocation depuis déjà plusieurs années de sensibiliser ses jeunes convives à l'impact du bien manger, aussi bien pour la santé que pour la planète.

UN CONCOURS PLÉBISCITÉ PAR LES JEUNES

Fort du succès des années précédentes, plus de 450 candidatures ont été réceptionnées. Avec pour thème cette année : « *Un plat à manger sur le pouce, avec les doigts ou pas !* » les élèves devaient proposer leur plus belle recette digne d'un restaurant gastronomique, comprenant des produits de qualité dont un légume de saison pour les éveiller aux bonnes pratiques. Entre plats gourmands et réconfortants la thématique a été appréciée par tous !

Parmi toutes les recettes proposées et illustrées par les jeunes candidats, 8 finalistes ont été sélectionnés pour accéder à l'épreuve finale.

Lily LE CAM – CM2 – Ecole Jean Jaurès (Ermont), *Hot-Dog yakitori de bœuf au fromage*

Tony BARBEZI – CE2a – Ecole La porterie (Montereau), *Burger Veggie*

Mathias PENA – CM2 – Ecole Guynemer, (Le Chesnay), *Le Maxi Croc*

Ilena FARCY – CM2a – Ecole Girandoles, (Bailly-Romainvilliers), *Tortillas pocket surprise terre et mer*

Camille BIRON – CM2B – Ecole Rabelais, (Montrouge), *Tortipizz*

William BONNAL – CM1a – Ecole Jules, (Villeneuve-le-Roi), *Végé-Terrien*

Constance BRESSON – CM2a – Ecole Armand Gaillard (Mantes-la-Ville), *Eclair Trompe Dog*

Juliette AMBERNY – CM1-CM2 – Ecole Pablo Picasso (Saint-Michel-sur-Orge), *Makis de sarrasin à la truite et aux légumes de Printemps*

Avec ce concours, Scolarest met à l'honneur la cuisine et aspire à faire naître des vocations lors d'un concours digne des plus grands. La preuve en est avec le choix de la Cheffe invitée Chloé Charles, cheffe indépendante et passionnée, candidate à la saison 12 de Top Chef.

POUR CHANGER DEMAIN

Tout au long de l'année, Scolarest s'engage à proposer une restauration responsable, de saison, en proposant des produits de qualité, en favorisant les produits locaux, et en limitant le gaspillage alimentaire. Il est crucial que les enfants soient dès leur plus jeune âge conscients des enjeux de leur alimentation, car c'est eux qui demain feront la différence sur l'impact écologique.

Créer leurs recettes eux-mêmes et être accompagnés de chefs expérimentés permet aux jeunes candidats de découvrir les produits, d'apprendre à les choisir, de connaître leur provenance. Ce concours est donc une façon de **sensibiliser les plus jeunes** à l'importance d'avoir une **alimentation saine, variée et responsable, un apprentissage au quotidien**.

UNE FINALE PLEINE DE SAVEURS

La grande finale, qui s'est déroulée dans des **conditions identiques à celle des grands concours culinaires**, a eu lieu le **1^{er} juin à la l'école de la Fondation Good-Planet**.

Les finalistes ont dû réaliser leur recette en moins d'1h30. **Un défi de taille pour ces jeunes cuisiniers en herbe !** Pour les soutenir, ils ont été épaulés **par un Chef de cuisine Scolarest prêt à enseigner son métier avec passion** et à partager quelques petites astuces qui aident à faire la différence !

Avant la grande finale, **chaque enfant a pu s'entraîner aux côtés de son chef**. Ils ont ainsi pu tester leur recette et la perfectionner.

Comme pour un concours professionnel, à la fin de l'épreuve, tous ont soumis leur création à un jury composé de Chloé Charles - Cheffe engagée, Isabelle Monnet – Directrice Générale Scolarest, Charlie Poitou – Gagnante de l'édition 2021, Diane Roussot – Directrice marketing, Cédric Javanaud – Fondation GoodPlanet. Ce jury a délibéré selon des critères stricts basés sur le respect du temps imparti, l'hygiène, l'organisation, la saveur du plat et l'esthétique du dressage.

Cette année, **Camille BIRON a remporté le premier prix grâce à son plat « Tortipizz»** qui a su séduire les jurés.



Cette expérience enrichissante aussi bien pour les élèves que pour les Chefs Scolarest a permis aux apprentis cuisiniers de s'épanouir en travaillant avec des **Chefs expérimentés, avec de véritables équipements professionnels sous le regard bienveillant de la Cheffe Chloé Charles et des équipes Scolarest**.



PODIUM DES FINALISTES

Camille BIRON – 1^{er} prix

1 tablette
+ 1 livre de cuisine
+ 1 set de cuisine

William BONNAL – 2^{ème} prix

1 tablette
+ 1 livre de cuisine

Juliette AMBERNY – 3^{ème} prix

1 livre de cuisine

Cette année fut encore une véritable réussite, avec des enfants qui apprennent, s'enrichissent et se régalent !

À propos de Scolarest :

Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, est une marque de Compass Group France, leader de la restauration collective. Scolarest est présente dans plus de 500 restaurants scolaires et sert plus de 63 millions de repas par an en France. Les repas sont adaptés en fonction de l'âge des enfants et de leurs besoins alimentaires. Scolarest propose une restauration savoureuse et équilibrée aux convives et les accompagne également à acquérir de bons réflexes en matière de nutrition et de développement durable.



Alexandra RENAUD

alexandra@relationpresse.com

33 rue du Faubourg Saint-Antoine – 75011 Paris

01 71 70 38 38