

## POUR SA 1ÈRE ÉDITION À LA SALVETAT-SAINT-GILLES, SCOLAREST DÉCERNE SON TROPHÉE LES PETITS CHEFS À ELYA BROCQUE



Le mercredi 8 juin, s'est tenue la finale du Concours « Les Petits Chefs » Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, sous le regard attentif du Chef passionné Yannick Martinez du restaurant « Le 11 » situé à La Salvetat-Saint-Gilles. Organisée pour mettre en avant les talents culinaires des élèves de CE2, CM1 et CM2 des écoles de la ville, 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

À partir du thème de cette édition : « *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, 6 finalistes ont été sélectionnés pour accéder à l'épreuve finale :

**Morgane ARAM**, *La brique au boeuf*

**Marianne MOYA**, *Les bouchées Occitanes*

**Elya BROCQUE**, *La gaufre du Printemps*

**Emma COURTIADÉ**, *La crêpe du Printemps*

**Oscar MONDON**, *Le croc'burger*

**Gabriel BEGUE**, *La gaufre printanière*

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.

## 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 8 juin à la Cuisine Centrale Municipale de La Salvetat-Saint-Gilles.

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 échanger avec son chef pour parfaire sa recette.

Comme pour un concours professionnel, à la fin de l'épreuve, tous ont soumis leur création à un jury composé de François Arderiu - Maire de La Salvetat-Saint-Gilles, Pierre Lagarrigue – Responsable de secteur Scolarest et Yannick Martinez – Chef du restaurant " Le 11" La Salvetat-Saint-Gilles. 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, **Elya Brocque a remporté le premier prix grâce à son plat « La gaufre du Printemps»** 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 des équipes Scolarest.



## PODIUM DES FINALISTES

### Elya Brocque – 1<sup>er</sup> prix

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

### Morgane Aram – 2<sup>ème</sup> prix

1 tablette  
+ 1 livre de cuisine

### Marianne Moya – 3<sup>ème</sup> prix

1 livre de cuisine

Cette première édition fut 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.  
<http://www.scolarest.fr/restauration/scolaire>