

## POUR SA 7<sup>ème</sup> EDITION, SCOLAREST DECERNE SON TROPHEE DES PETITS CHEFS A CHARLIE !



Sous le regard attentif du Chef Pâtissier Olivier Michelet, ce concours met 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 d'Île-de-France et de Val de Reuil) l'opération permet de sensibiliser les enfants au « bien manger » et de faire naître des vocations.

### UN CONCOURS PLEBISCITE PAR LES JEUNES



Fort du succès des années précédentes, près de 600 candidatures ont été réceptionnées. Ayant cette année pour thème « **Une gourmandise aux fruits de saison** » les élèves devaient réaliser un dessert digne d'un restaurant gastronomique, à partir de produits frais et de saison uniquement.

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

- **Léonie**, Arpajon  
« *Financier aux fruits meringués* »
- **Audrey**, Le Chesnay-Rocquencourt  
« *Le tropical chocolat-banane* »
- **Neyla**, Les Mureaux  
« *Strawberry Magnum* »
- **Charlie**, Montrouge  
« *Fruity spectaculos* »
- **Madly**, Saint Leu la Forêt  
« *Abricotine meringuée* »
- **Juliette**, Saint Michel sur Orge  
« *Le roulé fraise-pistache* »
- **Adam**, Villejuif  
« *Gâteau aux épluchures de carottes et aux oranges confites* »
- **Lara**, Quincy sous Sénart  
« *Le fraisier de yaourt aux pétales* »

Scolarest, avec cette initiative souhaite valoriser la pâtisserie, les produits de saison et ainsi partager avec ses jeunes convives.

## 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 2 juin et pour la première fois à la Fondation GoodPlanet, partenaire de la marque depuis plusieurs années.

Les finalistes ont dû réaliser leur recette en moins de 2h00. **Un défi de taille pour ces jeunes pâtissiers 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 l'un deux. Coachés par un professionnel**, ils ont pu tester leur recette et la perfectionner. « *Les enfants s'entraînent beaucoup avant la finale, avec nous et avec leurs parents à la maison ! C'est une vraie compétition* » déclare Jean-Baptiste Leyrat, Chef Exécutif Scolarest.

Comme pour un concours professionnel, à la fin de l'épreuve, tous ont soumis leur création à un jury composé d'Olivier Michelet – Chef Pâtissier, Isabelle Monnet – Directrice Générale Scolarest, Cédric Javanaud – Fondation GoodPlanet, Claire Cosson – Journaliste ZEPROS, Diane Roussot – Directrice Marketing Scolarest. Ce jury a délibéré selon des critères stricts basés sur le respect du temps imparti, l'hygiène, l'organisation, la cohésion du binôme, la saveur du dessert et l'esthétique du dressage.



Cette année, **Charlie a remporté le premier prix grâce à son dessert « Fruity spectaculos »** qui a su séduire les jurés.

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

## PODIUM DES FINALISTES

- **Charlie – 1<sup>er</sup> prix**
- **Adam – 2<sup>ème</sup> prix**
- **Neyla – 3<sup>ème</sup> prix**

Cette année fut encore une véritable réussite, avec des enfants qui apprennent, s'enrichissent et se régalent ! « *Nous sommes heureux d'éveiller les enfants à la pâtisserie dès le plus jeune âge. Nous tenons à leur donner l'occasion de travailler aux côtés de nos chefs qui leur transmettent leur passion et leur savoir-faire en dévoilant leurs astuces de chefs* » indique Isabelle Monnet.

---

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 sous contrat. Scolarest propose une restauration responsable et savoureuse, pour une nouvelle génération équilibrée. Plus avertis, les jeunes d'aujourd'hui accordent une place de choix à l'alimentation ainsi qu'à leur environnement. Ils repensent aussi leur place dans la société, ils cherchent à lui donner un sens. L'assiette, simple concentré d'énergie, c'était hier. A présent, Scolarest cuisine des assiettes engagées, pour les plus de 500 restaurants scolaires qu'elle sert chaque jour, soit plus de 49 millions de repas par an en France. <http://www.scolarest.fr/restauration/scolaire>

