

26ème édition du concours de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » dédié aux personnes en situation de handicap

« Faites-nous en voir de toutes les couleurs »
Finale nationale le 20 mars 2025 à l'école des Arts Culinaires Lenôtre

Le 10 mars 2025 –Sodexo annonce la grande finale de la 26^{ème} édition de son concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » créé pour développer l'autonomie des personnes en situation de handicap à travers la cuisine. Une centaine d'équipes de toute la France, composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo se sont engagées pour participer à ce grand défi culinaire autour du thème : « Faites-nous en voir de toutes les couleurs ». De novembre à mars, les équipes se sont affrontées lors d'épreuves régionales, après avoir passé plusieurs mois à imaginer leur recette et à s'entraîner. La grande finale nationale aura lieu à Paris le 20 mars 2025 dans le cadre exceptionnel de l'école des arts culinaires Lenôtre !

Cette année, le concours revient avec un thème aussi vibrant qu'inspirant: « **Faites-nous en voir de toutes les couleurs** ». Les participants sont invités à faire preuve d'audace et de créativité pour réaliser un véritable arc-en-ciel de desserts, sans recourir à des colorants artificiels.

Grâce à des astuces ingénieuses, les candidats pourront exploiter les teintes naturelles des fruits, des légumes, des épices et autres ingrédients pour donner vie à des desserts aussi éclatants que surprenants. C'est une invitation à explorer l'inattendu, à découvrir des combinaisons de textures et de couleurs qui étonneront autant les yeux que les papilles !

La finale nationale se tiendra le 20 mars 2025, marquant symboliquement le premier jour du printemps. Une occasion parfaite pour célébrer l'arrivée de cette saison de renouveau avec une explosion de couleurs et de saveurs !



Chaque année, ce sont plus de 350 participants, venus de toute la France, qui concourent. 13 phases régionales ont départagé les huit équipes qui ont la chance de participer à la grande finale nationale à Paris ! À la clé ?

Le dessert de l'équipe gagnante intègre les menus servis au sein des 1 600 établissements médico-sociaux gérés par Sodexo.

La finale régionale aura lieu le 20 mars 2025 à l'école des Arts Culinaires Lenôtre

Vous êtes les bienvenus pour assister à la finale nationale et rencontrer les candidats ainsi que les membres du jury. **8 équipes** se sont qualifiées lors des finales régionales et tenteront de devenir la grande gagnante de cette 26^{ème} édition :

SUD EST

ESAT Saint Exupéry – Nîmes (30)

OUEST

Centre Saint Jean de Dieu– Le Croisic (44)

IDF 1

Cuisine centrale de Rubelles – Rubelles (77)

EST

MAS Lucien Gilet - Vandœuvre-lès-Nancy (54)

NORD

MAS Centre Hospitalier Albert – Albert (80)

SUD OUEST

ESAT Valérie Bonafé - Montredon-Labessonnié (81)

BRAA

L'AUBERGE A LIENS – Saint-Clair-de-la-Tour (38)

IDF 2

Centre Médico-Social Lecourbe – Paris 15 (75)

Un jury d'exception

- Mickaël Le Bohellec, Directeur Général Sodexo Santé Médico-Social
- Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de Pâtisserie et Chef formateur pâtissier à l'école Lenôtre
- Manon Corneloux, Diététicienne-nutritionniste, Influenceuse culinaire
- Ismail Mesloub, Directeur général -AAPISE

Lieu

Ecole des arts culinaires Lenôtre - 9 rue de Villeneuve - 94150 Rungis

Horaires

- 12h30-13h00 : Accueil
- 13h00-15h00 : Epreuve de pâtisserie
- 15h00-16h30 : Présentation des desserts au jury
- 16h30-17h00 : Délibération du jury
- 17h00-18h30 : remise des prix et cocktail

Mickaël Le Bohellec Directeur Général, Sodexo Santé Médico-Social a déclaré : « Chez Sodexo, nous croyons fermement à l'importance de l'inclusion des personnes en situation de handicap. Ce concours, qui en est à sa 26^{ème} année, est un véritable moment de partage et de créativité. Il permet à chacun de développer ses compétences autour de la passion de la cuisine, tout en favorisant l'autonomie et le projet de vie de chaque participant. C'est une belle occasion de célébrer les talents uniques de chacun et d'agir en faveur de l'autodétermination des personnes en situation de handicap. »

Un concours culinaire pour favoriser l'autonomie des personnes en situation de handicap

Depuis sa création en 1998, le concours « Un pour tous, tous pour un » rassemble les acteurs des établissements médico-sociaux en les invitant à s'unir autour d'un projet à la fois ludique, challengeant et valorisant.

→ L'objectif

Cuisiner, en deux heures et dans les conditions de la restauration collective, une recette personnelle, autour d'un thème imposé. Imaginer une recette, sélectionner les ingrédients, cuisiner, gérer les cuissons et dresser les assiettes... autant d'opportunités **pour permettre aux personnes en situation de handicap d'exprimer leurs envies, développer leur concentration et montrer leur talent.**



→ Les critères de notation

- L'accompagnement de la personne en situation de handicap, principal critère observé
- La cohérence avec le thème imposé
- La saveur gustative, l'originalité ainsi que la mise en scène du dessert
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, à tous les moments de la vie : éducation, travail, soin et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Au travers de ses deux activités de services de Restauration et de Facilities Management, Sodexo répond à tous les enjeux du quotidien avec un double objectif : améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique et social ainsi qu'à la protection de l'environnement dans les territoires où nous exerçons nos activités. Pour Sodexo, croissance et engagement sociétal vont de pair. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d'être.