



LE DÉFI VÉGÉTAL 2023

DES CHEFS BARRIÈRE

06/06/2023

Barrière présente

La 1^{ère} Édition “Le Défi 100% Végétal Des Chefs Barrière 2023”

Le groupe Barrière a lancé cette année la 1^{ère} édition d'un challenge interne “**Le Défi 100% Végétal des Chefs Barrière**”, proposant à l'ensemble des Chefs des établissements du Groupe de présenter un menu complet ou une recette végétale d'entrée, plat, ou dessert, facilement réalisable et faisant la part belle aux céréales, légumineuses et légumes (les produits laitiers, œufs et fromage restent autorisés). Ce défi s'inscrit pleinement dans la volonté du Groupe de sensibiliser et de s'engager en faveur du développement durable et de la transition écologique en démontrant ici que l'on peut changer ses pratiques alimentaires sans rien sacrifier en goût et en saveurs.

Cette première édition du défi 100% Végétal a remporté un vif succès parmi les équipes restauration des Hôtels et Casinos Barrière qui ont rivalisé d'inventivité pour proposer leurs créations.

8 créations présélectionnées se sont opposées, lundi 5 juin 2023, lors de la finale au Fouquet's devant un jury d'experts composé de Joy Desseigne-Barrière, Jean-Luc Mothu, Chef Exécutif Groupe, Delphine Gautherin, journaliste ELLE magazine, Morgan Abbou, Créateur de contenu, ainsi que Michel Tanguy, Journaliste, animateur.

Après délibération, les lauréats de cette première édition sont Les Chefs **Mathieu Mécheri** et **Matthieu Gamelin** du **Fouquet's Barrière Paris** qui remportent le **Prix du Jury** avec leur recette “**Cœur d'artichaut, champignons de Paris, oeuf confit & bouillon détox**”.

Une recette anti-gaspi, gourmande et gourmet, qui utilise chaque produit dans son intégralité en le transformant dans les différentes préparations présentées dans l'assiette. La recette est composée d'un cœur d'artichaut garni d'un concassé de tomate et d'un œuf confit, recouvert d'une duxelle de champignons, enveloppé de copeaux de radis en rosace et de chips de champignons, le tout accompagné de son bouillon détox. Les Chefs ont souhaité utiliser des produits de saison sourcés en local afin de mettre à l'honneur les terroirs.

Une mention spéciale du jury a été attribuée aux Chefs **Benoît Duquesne, Steve Fourmeaux, Etienne Houvet, Romain Mahieu & Sébastien Spychala** du **Resort Barrière Lille** pour leur recette “**La Pomme Tatin**”.

Pour mettre à l'honneur les valeurs et les produits de leur région, les Chefs ont choisi pour leur menu le thème de la bière dans nos assiettes & le zéro déchet. Ils proposent une recette de Pomme Tatin, composée d'une

pomme confite enrobée dans l'orge soufflé, déposée sur un lit de crumble coco sarrasin, servis avec sa quenelle de crème glacée, le tout entouré de gel de bière et de fleurs. Les ingrédients proviennent de l'association Entraid'Union, une solution d'approvisionnement de produits paysans pour les professionnels de l'alimentation de la métropole lilloise.

Les vainqueurs verront leur plat mis à l'honneur à la carte des 140 restaurants du Groupe durant toute la Semaine européenne du développement durable, du 18 septembre au 8 octobre 2023.

Décliné sur les réseaux sociaux du Groupe (Facebook et Instagram), le Défi 100% Végétal décerne également le Prix de la Communauté aux Chefs **Benoît Duquesne, Steve Fourmeaux, Etienne Houvet, Romain Mahieu & Sébastien Spsychala du Resort Barrière Lille avec leur délicieuse recette "**La Soupe à L'oignon Revisitée**".**

Toujours dans le thème de la bière dans nos assiettes & le zéro déchet pour leur menu, les chefs du Resort Barrière Lille ont proposé pour leur entrée une recette de Soupe à l'oignon revisitée, composé d'un oignon confit déglacé à la bière locale Jenlain, garni d'un risotto d'orge, et d'un syphon d'oignon, le tout enveloppé de fleurs d'ail rose et d'achillées millefeuille.

Rendez- vous le 18 septembre dans nos restaurants Barrière pour découvrir ces créations 100 % végétales.