

1ère édition réussie pour le SNACK CHALLENGE par Cooperl Foodservice

Saint-Quay-Portrieux, le 22 mai 2025 — Dans le cadre d'une collaboration engagée en 2024, Cooperl Foodservice et le Lycée Hôtelier La Closerie (Saint-Quay-Portrieux) ont organisé la première édition du *Snack Challenge*, un concours culinaire innovant autour de la boulangerie-snacking. Une journée placée sous le signe de la créativité, de la transmission et de l'innovation produit.

Un concours pour valoriser le snacking en boulangerie

Ce projet pédagogique a réuni 10 élèves du CAP Pâtissier, invités à **créer un concept snacking intégrant le jambon cuit *Madrange Restauration***, marque emblématique de Cooperl Foodservice. Après une matinée de mise en œuvre en cuisine, les participants ont présenté et fait déguster leurs créations à un jury de professionnels composé du proviseur du lycée, d'un éleveur Cooperl, d'un membre de l'académie culinaire, de 3 patrons de boulangeries (boulangerie-pâtisserie "Tartapain", boulangerie-pâtisserie "Pain Pôl"). Les membres du jury ont salué l'implication des élèves et la pertinence des concepts proposés (argumentation, coût portion, équilibre des goûts)

Les objectifs du concours :

- Valoriser l'univers du snacking en boulangerie-pâtisserie et évaluer le potentiel de concepts innovants
- Favoriser les échanges entre élèves et professionnels.
- Mettre en lumière la qualité et la polyvalence des produits Cooperl Foodservice.



Les lauréats 2025

1er prix : Joëlle Hamon – "Le New Delhi"

Pâte à choux au cumin, jambon supérieur Madrange Restauration, chutney d'oignons aux épices indiennes, , chantilly au curry, salade, chutney de mangue.

2ème prix : Héloïse Pencreac'h – "Le Jonny's"

Pain de mie, jambon cuit choix Madrange Restauration, compotée d'oignons au vinaigre de cidre, cheddar, tomates séchées.

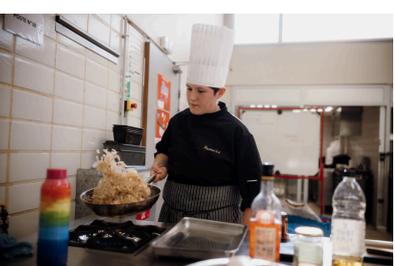
3ème prix : Sasha Moulin – "Le Toscane"

Pain focaccia, jambon Supérieur Madrange Restauration, caviar d'aubergine, gelée de fraise.

Créer du lien avec la nouvelle génération

Ce projet s'inscrit pleinement dans la démarche de Cooperl Foodservice, qui souhaite renforcer sa présence auprès des jeunes professionnels et encourager l'innovation alimentaire. Il permet à la marque :

- De créer un lien fort avec les prescripteurs de demain en partageant ses valeurs et son savoir-faire.
- De mettre en avant la qualité et l'origine de ses produits et leur adaptabilité aux nouvelles attentes de consommation.
- De nourrir sa réflexion sur les tendances snacking en boulangerie-pâtisserie.
- De renforcer sa visibilité auprès des professionnels en démontrant les multiples possibilités d'utilisation des produits de charcuterie salaisons sur le réseau boulangerie snacking



Informations pratiques

Nom de l'événement : Snack Challenge – 1ère édition

Date : 22 mai 2025

Lieu : Lycée Hôtelier La Closerie, Saint-Quay-Portrieux

Organisateurs : Cooperl Foodservice x Lycée Hôtelier La Closerie

Produit support : Jambon cuit Madrange Restauration (jambon qualité choix ou jambon qualité supérieure)