

CONCOURS Chefs de cuisine

l'occasion unique de sublimer les produits de notre Région Nouvelle-Aquitaine



Dossier de Presse

Samedi 29 mai 2021

Lycée Jean Capelle - Bergerac

1^{re} édition du concours
« Chefs et équipiers de cuisine des lycées »



nouvelle-aquitaine.fr

AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA

Sommaire

- ▶ Communiqué de synthèse > 2
- ▶ Un concours pour valoriser les chefs de cuisines et les produits régionaux : élaborer un plat principal et un dessert pour 10 personnes avec un budget de 3 euros par personne > 3
- ▶ Un partenariat avec l’Institut Régional du Goût Nouvelle-Aquitaine > 4
- ▶ Un jury pluridisciplinaire présidé par un chef étoilé de la région > 5
- ▶ Les équipes - De quoi saliver ! > 6



Démonstration au salon de l'apprentissage © Françoise Roch - CRNA

Contact presse : Rachid Belhadj 05 57 57 02 75 / presse@nouvelle-aquitaine.fr



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Communiqué de synthèse
Samedi 29 mai 2021

1^{ère} édition du concours « chefs et équipiers de cuisine des lycées » : valoriser les savoir-faire et sublimer les produits régionaux

Organisé à l'initiative de la Région Nouvelle-Aquitaine et de l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, **ce concours est réservé au personnel de restauration des lycées publics, aux lycéens et apprentis des CFA suivant une formation en filière restauration.**

Au-delà de la compétition, il a pour ambition de **promouvoir les circuits courts en restauration scolaire et de valoriser les productions régionales.**

Les cuisiniers de la restauration collective des lycées de la région devront donc **sublimer les produits de leur terroir** dans le but de **sensibiliser les consommateurs à favoriser une cuisine raisonnée, respectueuse de l'environnement, à base de produits frais et de saison.**

Les équipes s'attacheront aussi à **optimiser l'utilisation des produits afin de limiter le gaspillage alimentaire**, de la production jusqu'à la dégustation.

Enfin, **les producteurs seront aussi mis à l'honneur** puisque, lors de la dégustation des plats par les membres du jury, les produits utilisés dans l'élaboration des mets seront décrits et associés à leur producteur.

Ainsi, ce seront **dix équipes de trois personnes** (24 agents et 6 étudiants) **issues de lycées hôteliers de toute la Nouvelle-Aquitaine** qui cuineront toute la matinée afin de proposer au jury un plat et un dessert.

Programme de la journée

7h00-7h30 : **accueil des équipes** candidates, discours d'accueil du comité, collation et tirage au sort de l'heure du début d'épreuve pour les équipes.

7h30-8h00 : **briefing des candidats** concernant leur espace de travail dans la cuisine et les règles d'hygiène et de cohabitation où se déroulera les préparations.

8h00 : **début des épreuves** par brigades toutes les 7 minutes jusqu'à 9h03.

11h15 à 12h15: **le plat principal doit être envoyé en salle** pour la dégustation par les membres du jury.

12h30 à 13h15 : **le dessert doit être envoyé en salle** pour la dégustation par les membres du jury.

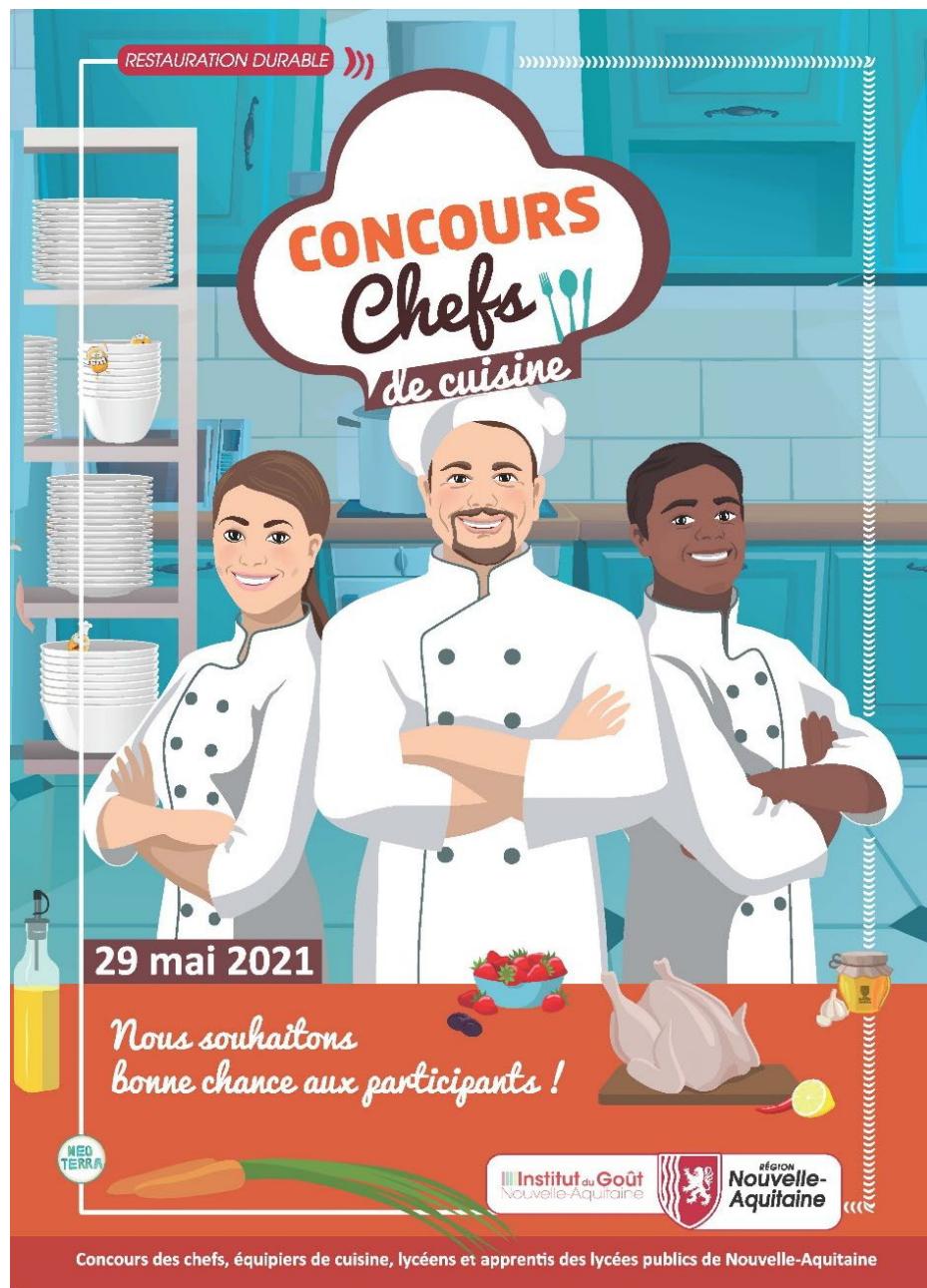
13h30 à 14h00 : **vote et délibérations** du jury.

14h00 : **annonce des gagnants, discours de remerciement et remise des prix par le jury.**

Un concours pour valoriser les chefs de cuisines et les produits régionaux : élaborer un plat principal et un dessert pour 10 personnes avec un budget de 3 euros par personne

Dans le cadre de la **valorisation des chefs de cuisines et équipiers de la restauration collective**, ce concours est réservé au personnel de restauration des lycées publics, aux lycéens suivant une formation professionnelle « restauration » ainsi qu'aux apprentis des CFA suivants une formation en filière restauration.

Ce concours a l'ambition de **promouvoir les circuits courts en restauration scolaire et de valoriser les productions régionales en partenariat avec les producteurs locaux**. Chaque équipe devra élaborer **un plat principal et un dessert pour 10 personnes avec un budget de 3 euros par personne** - reflet du coût moyen alimentaire par assiette pour un repas de qualité en restauration collective.



Il est demandé aux cuisiniers de la restauration collective des lycées de la Région, à travers ce concours :

- de **sublimer les produits de leur terroir**, issues de la région Nouvelle-Aquitaine,
- d'**élaborer des recettes originales et reproductibles en restauration collective**,
- de **proposer des recettes à base de produits régionaux frais, de qualité et de saison** (l'utilisation de produit recettes pré préparé, ou acheté ainsi avant le concours étant exclu),
- d'optimiser l'utilisation des produits afin de **limiter le gaspillage alimentaire**, de la production jusqu'à la dégustation. Une évaluation des bios déchets de production sera réalisée pour chaque équipe,
- de **respecter les règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire** propres à la restauration collective.

Chaque équipe participante au concours est composée de 3 personnes. Ce peut être 3 professionnels de lycée dont un au minimum du service restauration. Les équipes multi-lycées sont autorisées. Le troisième équipier peut aussi être un apprenant en restauration (lycéen, apprenti ou autre).

Le lycée accueillant est **le lycée Jean Capelle de Bergerac**, qui géographiquement facilite les déplacements pour les équipes venant des 12 départements de la région. Ce lycée accueillant une section hôtellerie restauration, dispose de cuisine d'applications permettant d'accueillir jusqu'à 12 équipes.

Les actions de la Région Nouvelle-Aquitaine en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire

Volontaires en Service Civique dans les lycées, journées régionales d'informations et d'échange dédiées à la lutte contre le Gaspillage Alimentaire, pesées régulières des déchets dans les lycées, plan de formation à destination des équipes de cuisine, équipements adaptés dans les restaurants scolaires (notamment table de tri), campagne régionale de communication dans les établissements pour sensibiliser les lycéens.

Les actions de la Région Nouvelle-Aquitaine en faveur des circuits courts

Journées régionales d'échange et de sensibilisation sur les approvisionnements en circuits courts de proximité et bio, actions de formation des équipes de cuisine, rencontres acheteurs-fournisseurs de denrées alimentaires, information des filières agricoles et agro-alimentaires sur le champ de la restauration collective, mobilisation des partenaires internes et externes (DRAAF, interprofessions, AANA, chambres d'agriculture, Direction agriculture, Direction des ressources humaines, etc.)

Un partenariat avec l'Institut Régional du Goût Nouvelle-Aquitaine (IGNA)

L'Institut Régional du Goût Nouvelle-Aquitaine est une association de passionnés du terroir régional, de ses traditions et savoir-faire.

Créé en 2016, elle a été fondée par des amis sensibles au choix d'une **alimentation à partir de produits de qualité, locaux, respectueux des savoir-faire et de la planète**. Des créateurs aussi désireux d'aider les jeunes d'aujourd'hui et de demain à découvrir ou redécouvrir le patrimoine agricole et culinaire de la région. Il est présidé par **Anne-Marie Cocula**, historienne, ancienne vice-présidente du Conseil régional d'Aquitaine et ancienne présidente de l'Université Bordeaux Montaigne.

À travers ce concours, l'IGNA s'inscrit dans une **démarche volontaire de contribution à une meilleure alimentation des citoyens** et en les informant sur les origines des produits qu'ils peuvent retrouver dans leurs assiettes. L'ambition est aussi de promouvoir et de mettre en avant les circuits-courts en restauration scolaire et de valoriser les productions régionales.

Pour l'association, le milieu scolaire représente un lieu privilégié pour mettre en avant les producteurs locaux et leur savoir-faire. **Les élèves sont les consommateurs de demain.**

En tant que partenaire, la structure s'engage à :

- **Fournir les denrées alimentaires de qualité** et de saison pour les équipes candidates,
- **Contacter, impulser et dynamiser les relations partenariales avec les producteurs locaux** et les coopératives régionales, qui seront mis à l'honneur lors du concours,
- **Organiser**, en lien avec les services de la Région, **la manifestation du 29 mai 2021** et participer aux réunions organisées à ce sujet ;
- **Offrir les différents trophées et lots** pour la cérémonie de remise des récompenses.

L'Institut du Goût engage des actions dans le but d'**éveiller les consciences** et de donner les clés à chacun pour choisir son produit en toute conscience et en toute connaissance. Il a notamment participé en tant que partenaire et insufflé au Comité Régional du Tourisme de Nouvelle-Aquitaine l'idée du **concours des paysages nourriciers de la Nouvelle-Aquitaine**. Aussi, il a œuvré pour un travail partenarial avec la chambre régionale d'agriculture et l'AANA (Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine), et **créé sa marque « Les sentinelles du goût »** qui protège une identification et un savoir-faire traditionnel en voie de disparition.

Un jury pluridisciplinaire présidé par un chef étoilé de la région

Le jury est composé de:

- **Jean-Pierre Raynaud**, vice-président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine,
- **Un chef de cuisine étoilé de la région, président du jury : Vincent Arnould**, meilleur ouvrier de France et chef de cuisine étoilé du Vieux Logis à Trémolat (24),
- Un chef de cuisine d'un des 250 sites de restauration des lycées publics de la Région Nouvelle-Aquitaine : **Christian Andre**, ancien chef d'unité conseiller technique restauration service restauration durable Conseil régional. Pour la première édition du concours, c'est un conseiller technique restauration du service restauration durable du Conseil régional qui siégera. Pour les prochaines éditions c'est le candidat numéro un de l'équipe gagnante qui participera en tant que membre du jury,
- **Pierre Lemaury**, proviseur-adjoint du lycée accueillant le concours,
- **Lucas Beck** (élève terminale bac pro cuisine) et **Lucas Broucq** (élève terminale bac pro salle), **lycéens de la section « hôtellerie restauration » du lycée accueillant le concours**,
- Le représentant de l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine : **Régis Marcon**, chef étoilé à Saint-Bonnet-le-Froid en Haute-Loire,
- Un représentant de l'AANA (Agence Alimentation de Nouvelle Aquitaine) : **Frédéric Coiffé**, chef de cuisine à Bordeaux,
- **Isabelle Arnaudet**, gestionnaire responsable groupement de commande Bergerac et représentante de l'ACENA (Association des coordonnateurs de groupement de commandes des EPLE de la Région Nouvelle-Aquitaine).

La sélection reposera sur l'**originalité des recettes et leur faisabilité reproductible en restauration collective, le respect des contraintes budgétaires** (coût des denrées de **3 euros par personne** pour le plat principal et le dessert). Aussi, les produits devront être locaux, bruts et de saisons. Le comité analysera le menu et l'économat pour s'assurer que le menu et les denrées respectent le cahier des charges fixé par le règlement du concours. Enfin, la composition des équipes entrera en ligne de compte.

Les équipes - De quoi saliver !

« Les Coujoux » viennent du **lycée George Cabanis de Brive** (19).

L'équipe est composée de Laurent Freyssinet, chef de cuisine, Denis Bardet, cuisinier et Benjamin Seguy, aide de cuisine.

Le plat : joue de bœuf limousine façon « Gaillard » à la moutarde violette et sa mique.

Le dessert : tarte aux fraises gariguettes de Beaulieu à la pistache.

« Lycée Sud des Landes » vient de **Saint-Vincent-de-Tyrosse** (40).

L'équipe est composée de Jean-Stéphane Port, chef de cuisine, Christelle Gabin, cuisinière et Geneviève Vigne, cuisinière.

Le plat : taloa printanier à la chistora locale, sauce fromage blanc.

Le dessert : far crecy, carottes des sables et pruneaux d'Agen.

« Les cuisiniers de Darmanté » viennent du **lycée Louis Darmanté de Capbreton** (40).

L'équipe est composée d'Eric Michaud, chef de cuisine, Malo Lecland, lycéen 1^{ère} année Bac Pro cuisine et Kamélia Corion, lycéenne 1^{ère} année Bac Pro cuisine.

Le plat : rosace de maquereaux et jambon de Bayonne, coulis tomate chorizo piquant/ polenta crèmeuse et julienne de carottes des sables.

Le dessert : madeleines au miel toutes fleurs, kiwi vert en deux textures.

« Jacques de Romas » vient du **lycée Jacques de Romas de Nérac** (47).

L'équipe est composée de Max Zeller, chef de cuisine, Aurélia Schott, cuisinière et Maria-Isabelle Molaro, agent polyvalent.

Le plat : ballotine de dinde champignon noisette et potager de carottes.

Le dessert : dôme du Marmandais.

« La Team Morlaàs » vient du **lycée professionnel Haute Vue de Morlès** (64).

L'équipe est composée de Jean-Louis Bato, chef de cuisine, Stephane Portalet, cuisinier, et Zian Bodou, lycéen section restauration.

Le plat : cordon bleu revisité et écrasé de pommes de terre au cerfeuil.

Le dessert : cygne chantilly aux fraises macérées.

« Les Angloys » viennent du **lycée Cantau à Anglet** (64).

L'équipe est composée de Jean-Jacques Espil, chef de cuisine, Sylvie Lasseguette, agent polyvalent, et Christophe Moitie, cuisinier.

Le plat : basquaise végétale, polenta crèmeuse et gratinée au fromage de brebis et roquette.

Le dessert : mousse fromage blanc brebis, rhubarbe, fraise et crumble.

« Les Zhyppolitains » viennent du **lycée Jean Hyppolite de Jonzac** (17).

L'équipe est composée de Laurent Peneaud, chef de cuisine, Xavier Varoqui, second de cuisine et Mamadou Sidibe, apprenti de cuisine.

Le plat : mousseline de congre en croûte de Bayonne, sauce mouclade et poêlée de légumes saisonnière du terroir.

Le dessert : le cœur d'Aquitaine.

« Les vic'Thouarsais » viennent du **lycée Jean Moulin de Thouars** (79).

L'équipe est composée d'Elodie Molard, cuisinière, Cyril Hardy, cuisinier, et Stéphane Grignon, chef de cuisine.

Le plat : cannelloni en impression d'herbes fraîches et gnocchis de polenta, carottes et ses légumes nouveaux.

Le dessert : cheesecake revisité au parfum de basilic, déclinaison de fraises et tomates sur son crumble au broyé du Poitou.

« Les p'tit godrie » viennent du **lycée Marc Godrie de Loudun** (86).

L'équipe est composée de Wendy Moreau, chef cuisinière, Matthieu Gautier, cuisinier, et Nolan Bernier, lycéen Bac Pro cuisine.

Le plat : filet de poulet en croûte de noix du Périgord et tian de légumes au chèvre et pommes de terre rissolées.

Le dessert : broyé du Poitou au chocolat noir et piment d'Espelette.

« Les Cagouilles poitevin » viennent du **lycée Bois d'Amour de Poitiers** (86).

L'équipe est composée de James Frodeau, chef de cuisine, Frédéric Thevenet, second de cuisine, et Salomé Labadze, apprentie de cuisine.

Le plat : burger végétal, crème de chèvre et miel et pommes de terre salade de légumes.

Le dessert : dame Blanche du Poitou.



Région Nouvelle-Aquitaine – Service Presse
14, rue François-de-Sourdis - 33077 Bordeaux cedex
Facebook : Région Nouvelle-Aquitaine - Twitter : @NvelleAquitaine