



Gabrielle, élève en CM2, remporte le concours "Les Petits Chefs" Océane de Restauration dans la Loire-Atlantique

La finale du concours "Les Petits Chefs" Océane de Restauration s'est déroulée avec succès le mercredi 29 mai à Nantes. Cet événement a été l'occasion pour les jeunes chefs en herbe de montrer leur créativité et leur passion pour la cuisine. Ce concours culinaire est organisé par Océane de Restauration, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales. Il invite les élèves de CE2, CM1 et CM2 de ses établissements publics partenaires à participer. Le principe ? Proposer une recette originale accompagnée de son dessin autour d'un thème imposé : les "Recettes de famille". Après avoir été sélectionnés parmi de nombreux participants, six finalistes sont parvenus en finale. Tout au long de l'épreuve, chacun d'eux a été accompagné par un Chef d'Océane de Restauration. Cette opération a pour objectifs d'éveiller le plaisir et la gourmandise des enfants, de les sensibiliser au bien manger, mais aussi de leur transmettre la passion de la cuisine.

Après avoir dégusté et longuement délibéré, le jury : Sébastien Vilaça, parrain du concours, professeur de cuisine et membre de l'association "Les enfants cuisinent" ; Yves Ermel, Directeur de la cuisine centrale Océane de Restauration et Eric Fauguet, journaliste à NTV Média, a eu le plaisir d'annoncer les gagnants. Leurs créations ont été évaluées avec soin et passion, garantissant une appréciation de haute qualité des talents des jeunes chefs.

Image

+ 1er Prix décerné à Gabrielle, de la ville de Derval, pour ses "Gnocchis lardon et parmesan"

Récompenses : 1 tablette, 1 livre de cuisine, 1 set de matériel de cuisine

+ 2ème Prix décerné à Louise, de la ville de Derval, pour son "Rougail saucisse à la créole"

Récompenses : 1 tablette, 1 livre de cuisine

+ 3ème Prix décerné à Romi, de la ville de Saint Père en Retz, pour ses "Rigatoni au pesto burrata"

Récompense : 1 livre de cuisine

"Nous tenons à féliciter tous les participants pour leur engagement et leur détermination. Leur passion pour la cuisine est une source d'inspiration pour les générations futures et contribue à la richesse de la gastronomie", se réjouit Yves Ermel, Directeur de la cuisine centrale d'Océane de Restauration.

A PROPOS D'OCEANE DE RESTAURATION

Océane de Restauration, marque de Compass Group France, est un partenaire engagé auprès des collectivités territoriales, des entreprises et des gestionnaires d'établissements publics et privés dans les secteurs de la petite enfance, de l'éducation, de la santé et du social. Depuis près de 50 ans, il conçoit des prestations adaptées à leurs besoins : livraison de repas en liaison froide, restaurant scolaire, restaurant d'entreprise et portage à domicile. Océane de Restauration délivre 15 000 repas chaque jour auprès de 130 établissements, et compte environ 85 collaborateurs. www.oceane-de-restauration.fr