



## Communiqué de presse

### Concours de cuisine Saveurs Durables le 21 mars 2023

La 10ème édition du concours de cuisine Saveurs Durables s'est déroulée mardi 21 mars 2023 au lycée du Val de Bièvres à Gentilly.

#### Quatre binômes salle et cuisine :

Ce concours est organisé par Sandrine Costantino, Elisabeth Derancourt et Jean-Luc Fessard de Bon pour le climat avec le précieux soutien du proviseur Mr Gauthier, de Patrick Moüezant et des équipes du lycée du Val de Bièvres. Cette année il accueillait quatre binômes d'élèves en salle et en cuisine sélectionnés à partir d'un dossier incluant une courte vidéo de présentation:

- Cassandra LE COLLEN (cuisine) et Jérémie REN (restaurant) du Lycée du Val de Bièvre à Gentilly.
- Chloé JUPITER (cuisine) et Mallia CHRISTINE (restaurant) du lycée La Jetée en Martinique.
- Maxime LENGLET (cuisine) et Liliane YENGO (restaurant) du lycée Stelo à Villepinte.
- Jibril MOLIA (cuisine) et Lucie LE TREHONDAT (restaurant) de Ferrandi Saint Gratien.

Ces candidats étaient venus accompagnés de leurs enseignants.

#### Des jurys avec de grands professionnels :

Les jurys étaient constitués respectivement de :

- En cuisine : Josselin Marie de La table de colette à Paris , Flore Madelpuech de La table de Flore à Rouen, Arsène Nesterenko de La robe et le Palais à Paris et Leelo Drahon lauréate en 2022.
- En salle : Pascal Aubrée Enseignant, Robin Blondel des Cafés Richard, Roselyne Douillet de L'Hôtellerie-Restauration, Darlanne Basset lauréate en 2022.
- Pour la dégustation : Rémy Giraud ex chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire, Caroline Herbaut organisatrice pour le ministère de la Justice du Parcours du Goût, Elisabeth Derancourt secrétaire générale de Bon pour le climat.

#### Des élèves talentueux, engagés dans une cuisine bas carbone :

Plusieurs enseignements ressortent de cet événement. Les quatre binômes ont rivalisé de talent pour produire une cuisine d'exception sur le thème : « Des racines et des œufs ». Effectivement ce concours sensibilise les candidats à une alimentation bas carbone à la fois savoureuse, bonne pour notre planète et son climat. Pour cela ils devaient concevoir et préparer un plat à base de légumes racines de saison et d'œufs et un dessert inspiré de la tarte aux pommes.

Ce sont, les deux jeunes femmes de la Martinique Chloé Jupiter et Christine Mallia qui ont remporté le concours. Elles ont réalisé un plat intitulé: Œuf parfait, déclinaison de carotte, gingembre, légumes racine de Lasoté, servi avec un pétillant à la maracuja et un dessert : Ma pomme d'amour cachée, servie avec une infusion eau de pomme curcuma et sa gelée d'eau de pomme piment végétarien.

Ce résultat est une excellente nouvelle, parce que si nous pouvons pronostiquer que le tourisme transatlantique devra décroître, un lycée dans les Antilles portera toujours très haut les couleurs d'une gastronomie engagée dans la zone d'Amérique centrale et du Nord.

#### **Des profils recherchés :**

Des lauréats de l'édition du précédent concours étaient venus pour remettre le prix aux gagnants : Darlanne BASSET, Leeloo DRAHON et Hugo PELLERIN. Et il y eu, de ce fait, une autre très bonne nouvelle, Darlanne Basset était accompagnée par l'adjudant Régis COUSTY directeur du cercle mixte de l'École des Officiers de la Gendarmerie Nationale et l'adjudant Laurent SCHAMBERGER gérant de l'activité restauration du cercle mixte. Ces deux responsables de l'EONG à Melun, où elle travaille, étaient venus pour, à la fois témoigner de leur satisfaction d'avoir recruté cette talentueuse collaboratrice, mais aussi dire au proviseur du lycée du Val de Bièvres Mr Gauthier, qu'ils apprécieraient de recruter d'autres élèves aussi bien formés à une cuisine bonne pour l'estomac et pour la planète.



L'association Bon pour le climat présente :



Saveurs durables

Concours 2023

# Partenaires de Saveurs durables – Bon pour le climat



La Table de Colette



# Jury de production culinaire 2023

M. Arsène NESTERENKO   M. Josselin MARIE  
Mme Flore MADELPUECH   Mme Leelo DRAHON



# Jury de restaurant et dégustation dessert 2023

M. Pascal AUBRÉE   Mme Roselyne DOUILLET

M. Robin BLONDEL   Mme Darlanne BASSET



# Jury de dégustation plat et boisson 2023

Mme Elisabeth DERANCOURT M. Rémy GIRAUD

Mme Caroline HERBAUT



# Candidats 2023 du Lycée du Val de Bièvre

Jérémie REN & Kassandra LE COLLEN





# Candidats 2023 de Ferrandi

Lucie LE TREHONDAT & Jibril MOLIA



# Candidats 2023 de Stelo

Liliane YENGO & Maxime Lenglet



# Candidats 2023 de La Jetée

Mallia CHRISTINE & Chloé JUPITER





# CONCOURS SAVEURS DURABLES



POUR UNE GASTRONOMIE GOURMANDE, ÉTHIQUE ET ÉCOLOGIQUE

## CERTIFICAT DE PARTICIPATION

DÉCERNÉ À ..... & .....

ENCADRÉ·E·S PAR ..... REPRÉSENTANT L'ÉTABLISSEMENT .....

POUR LEURS CRÉATIONS : PLAT .....

DESSERT .....

FAIT À ..... LE .....

.....

Bravo pour votre participation !

Lucie LE TREHONDAT & Jibril MOLIA



Bravo pour votre participation !

Liliane YENGO & Maxime Lenglet





# CONCOURS SAVEURS DURABLES



POUR UNE GASTRONOMIE GOURMANDE, ÉTHIQUE ET ÉCOLOGIQUE

## PRIX SPÉCIAL

DÉCERNÉ À ..... & .....

ENCADRÉ·E·S PAR ..... REPRÉSENTANT L'ÉTABLISSEMENT .....

POUR LEURS CRÉATIONS : PLAT .....

DESSERT .....

FAIT À ..... LE .....

PRÉSIDENT DU JURY DE RESTAURANT

PRÉSIDENT DU JURY DE DÉGUSTATION

PRÉSIDENT DU JURY DE PRODUCTION CULINAIRE

.....

# Prix spécial du concours Saveurs durables

Jérémie REN & Kassandra LE COLLEN







# CONCOURS SAVEURS DURABLES

POUR UNE GASTRONOMIE GOURMANDE, ÉTHIQUE ET ÉCOLOGIQUE



## PREMIER PRIX

DÉCERNÉ À ..... & .....

ENCADRÉ·ES PAR ..... REPRÉSENTANT L'ÉTABLISSEMENT .....

POUR LEURS CRÉATIONS : PLAT .....

DESSERT .....

FAIT À ..... LE .....



PRÉSIDENT DU JURY DE RESTAURANT

PRÉSIDENT DU JURY DE DÉGUSTATION

PRÉSIDENT DU JURY DE PRODUCTION CULINAIRE

.....

1<sup>er</sup> prix du concours Saveurs durables 2023

Mallia CHRISTINE & Chloé JUPITER



Merci au Lycée du Val de Bièvre  
pour la qualité de votre accueil



Merci à tous et toutes  
pour votre présence et votre participation

