



Invitation 1^{er} Concours La Cuisine Durable

Lundi 18 septembre 2023 – CFA de la Gastronomie

**Marie-Odile FONDEUR, déléguée générale de la Fondation pour la Cuisine Durable
Et Christian TETEDOIE, président du Concours
ont le plaisir de vous inviter à découvrir les créations des candidats
au 1^{er} Concours La Cuisine Durable**

Un nouveau concours, unique dans ses objectifs

Cette nouvelle compétition nationale a pour but de promouvoir les bonnes pratiques et les piliers de la cuisine durable, de remettre le producteur à l'honneur, de réinstaurer la communication entre le chef et les producteurs et de rééduquer le client final à travers la cuisine du chef.

Pour remporter la compétition, le/la meilleur/e des 12 candidats devra :

- réaliser un plat végétarien pour 10 personnes dressé en 10 contenants en 2h00 autour du thème haricot viande et piment de Bresse (fournis par l'Organisation)
- passer un oral de 30 mn défendant tous les critères durables utilisés dans la réalisation : explication sur l'origine des produits et l'histoire du plat, utilisation des matériaux des accessoires et de conservation, transport des produits, utilisation des déchets, optimisation de la consommation de l'eau et de l'énergie, management humain de situation.

Programme :

09h45 : Accueil au CFA de la Gastronomie - Château de Lacroix Laval
1171 Avenue de Lacroix-Laval - 69280 Marcy-l'Étoile

10h00 – 12h00 : Suivi des épreuves dans les laboratoires

12h00 - 15h00 : Présentation et envoi des plats au jury dégustation – Possibilité d'assister aux oraux

15h00 - 16h00 : Délibération des jurys

16h00 - 16h30 : Remise des prix aux finalistes

16h30 - 18h00 : Cocktail apéritif

Pendant toute la journée, vous aurez la possibilité d'échanger avec les membres du jury et les invités.
Les interviews des candidats ne pourront se faire qu'à l'issue des épreuves.

Liste des candidats (arrêtée au 9 août 2023) :

Léo ASTIER - Le Moulin de Léré – Vailly (74)
Camille BARBIER - Howard House – Aéroport de Bron (69)
Bastien BIREBENT - Atelier MT – Castelnaudary (11)
Julia BONNEVIE - Nord Sud production – Lyon (69)
Adrien CASTEJON - Café Terroir – Lyon (69)
Fanny DURANTON – SEMO – Lyon (69)
Elliot HAOND – Le Comptoir Phenix – Lyon (69)
Jérémy HEBERT - Le Farçon – Courchevel (74)
Thanathip PIYAKAMPERM - Restaurant Gastronomique Christian Tetedoie – Lyon (69)
Rémy PUDYSZ – Epona (Intercontinental de Lyon) – Lyon (69)
Carla VIANA CAMPOLINA - Indépendante
Zacharie ZEILIG - L'Auberge La Fénrière – Cadenet (84)

Liste des jurys (arrêtée au 16 août 2023) :

Président d'Honneur : Christian TETEDOIE - Restaurant Gastronomique Christian Tetedoie – Lyon (69)

Président du jury : Christophe HAY – Restaurant Fleur de Loire – Blois (41)
(Remarque : les deux présidents ne notent pas)

Jury Cuisine

Eugénie GUILLERMIN – Institut Lyfe (69)
Florian PANSIN – Institut Lyfe (69)
Jean-Marc TACHET – Académie Culinaire Jean-Marc Tachet (69)
Joseph VIOLA – Daniel et Denise (69)

Jury Dégustation

Christophe ARIBERT – Maison Aribert (38)
Laurent BUNEL – Intercontinental Group (06)
Jérémy GALVAN – Restaurant Jérémy Galvan (69)
Régis MARCON – Régis & Jacques Marcon (43)
Naïs PIROLLET – Bocuse d'Or France 2021

Jury Oral

Lydie ANASTASSION – Restauration 21 (75)
François BLOUIN – Food service vision (69)
Isabelle LOUBET – Le Grizzly (74)
Francis LUZIN – Le Chef (75)
Kristine RENAUT – Flocons de sel (74)