

**Neven, élève en CE2 , remporte le concours "Les Petits Chefs" Occitanie Restauration dans la Haute Garonne**

**Le 7 mai dernier s'est déroulée, à Toulouse, la finale régionale du concours "Les Petits Chefs" d'Occitanie Restauration, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales. Ce concours culinaire est destiné aux élèves de CE2, CM1 et CM2 des établissements publics partenaires d'Occitanie. Le principe est de proposer une recette originale accompagnée de son dessin autour d'un thème gourmand imposé : le goûter. L'occasion pour les finalistes de montrer leurs talents et leur créativité de jeunes Chefs en herbe, accompagnés chaque fois tout au long de l'épreuve par un Chef d'Occitanie 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 présidé par Maud Le Bœuf, finaliste du programme "Meilleur Pâtissier" a eu le plaisir d'annoncer les gagnants.



*Dessert Black & White de Neven*

**+ 1er Prix décerné à Neven** pour "Black & White"  
Récompenses : 1 tablette, 1 livre de cuisine, 1 set de matériel de cuisine

**+ 2ème Prix décerné à Elsa** pour "Gâteau vanille et framboise"  
Récompenses : 1 tablette, 1 livre de cuisine

**+ 3ème Prix décerné à Simon** pour "Cheese cake Spéculoos, framboises & fraises"  
Récompense : 1 livre de cuisine

*"Ce concours symbolise notre engagement à transmettre aux plus jeunes les valeurs d'une alimentation saine et créative, élaborée avec des produits de nos régions. Nous tenons à féliciter l'ensemble des participants, qui ont tous fait preuve d'imagination et de détermination. Ces petits Chefs d'aujourd'hui..."*

*les ambassadeurs du goût de demain."* commente **Pierre Lagarrigue, Directeur d'exploitation d'Occitanie Restauration.**

## **A PROPOS D'OCCITANIE RESTAURATION**

Occitanie 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 35 ans, il conçoit des prestations adaptées à leurs besoins : livraison de repas en liaison froide, restaurant scolaire, restaurant d'entreprise et portage à domicile. Occitanie Restauration délivre 6500 repas chaque jour auprès de 1000 établissements, et compte environ 30 collaborateurs. [www.occitanie-restauration.fr](http://www.occitanie-restauration.fr)