

Zacharie ZEILIG remporte

le 1^{er} Concours La Cuisine Durable

Lundi 18 septembre 2023 – CFA de la Gastronomie

Organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, ce tout nouveau concours 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 resensibiliser le client final à travers la cuisine du chef.

Après une compétition intense de 3 heures, les 8 candidats finalistes devaient réaliser un plat végétarien pour 8 personnes dressé en 8 contenants autour du thème haricot viande et piment de Bresse (fournis par Mes Producteurs Mes Cuisiniers) puis passer un oral de 10 mn défendant tous les critères durables utilisés dans la réalisation.

Un jury à la hauteur des enjeux

Pour sa 1^{ère} édition, le concours a rassemblé un jury prestigieux coprésidé par Christian TETEDOIE - Restaurant Gastronomique Christian Tetedoie – Lyon (69) et Christophe HAY – Restaurant Fleur de Loire – Blois (41), preuve de l'intérêt des chefs pour découvrir comment les jeunes chefs de demain interprètent la cuisine durable.

Christophe HAY : « *Pour moi, la cuisine durable est devenue une des valeurs essentielles pour les jeunes chef/fes. Ce premier concours a mis en avant une cuisine plus écoresponsable, plus engagée mais surtout extrêmement novatrice.* »

Jury Cuisine

Eugénie GUILLERMIN – Institut Lyfe (69) / Florian PANSIN – Institut Lyfe (69) / Jean-Marc TACHET – Académie Culinaire Jean-Marc Tachet (69)

Jury Dégustation

Christophe ARIBERT – Maison Aribert (38) / Edouard LOUBET – Le Grizzly (74) / Claire VALLEE – Cheffe indépendante / Gaëtan BOUVIER – MOF Sommelierie – Institut Lyfe (69) / Adrien ZEDDA – Culina in Via (69) / Olivier COUVIN – Restaurant Paul Bocuse (69) / Benoit JAFFRE – CFA de la Gastronomie (69)

Jury Oral

Lydie ANASTASSION – Restauration21 (75) / François BLOUIN – Food service vision (69) / Isabelle LOUBET – Le Grizzly (74) / Francis LUZIN – Le Chef (75) / Kristine RENAUT – Flocons de sel (74)

Coordination

Nadia SAMMUT – Jérémy GALVAN

Le palmarès

Lauréat : Zacharie ZEILIG - L'Auberge La Fénrière – Cadenet (84) : 3 000 €

Deuxième : Fanny DURANTON – SEMO – Lyon (69) : 2000 €

Troisième : Thanathip PIYAKAMPERM - Restaurant Christian Tetedoie – Lyon (69) :
1000 €

Rendez-vous en septembre 2024 pour la 2^{ème} édition du Concours La Cuisine Durable.