Concours « Chefs et équipiers de cuisine des lycées de Nouvelle-Aquitaine », les lauréats

lundi 27 juin 2022, par lpe

La Région Nouvelle-Aquitaine et l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine organisaient, le 25 juin, dans les cuisines du lycée de l'Atlantique à Royan, la 2e édition du concours des Chefs et équipiers des lycées publics de Nouvelle-Aquitaine.

Ce concours, réservé aux personnels de restauration des lycées publics, lycéens et apprentis en formation professionnelle restauration, vise à promouvoir les circuits courts en restauration scolaire et valoriser les productions régionales. Il s'agit également de favoriser une cuisine de qualité à la fois raisonnée et respectueuse de l'environnement.

Huit équipes de trois personnes (22 agents et 2 étudiants) issues des lycées néo-aquitains, devaient cuisiner toute la matinée, afin de proposer au jury un plat principal et un dessert, élaborés à partir de produits agro-alimentaires de la région en respectant le budget de 3 euros par personne et le thème imposé « retour de pêche » ou plat végétarien.

Les 8 équipes ont su faire preuve d'audace, d'innovation car il fallait respecter un critère, celui de proposer des recettes originales et reproductibles en restauration collective.

A 14 heures, accompagné de Jean-Louis Nembrini, vice-président du Conseil régional en charge de l'éducation et des lycées, de Pierre Chéret, conseiller régional et questeur, et de Rémi Justinien, conseiller régional, Alain Rousset, président, a rappelé que « ce concours donne du sens à la politique régionale ». En effet, il met en valeur deux ambitions régionales : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la question de l'approvisionnement. Avec 25 millions de repas servis, « la commande publique compte pour les agriculteurs locaux ».

Enfin, le président du jury, Jean-Yves Homo, maitre cuisinier de France et chef de cuisine, a débuté son discours pour annoncer les 3 équipes gagnantes, toutes trois originaires du Poitou-Charentes.

1er prix pour « Les Vic'Thoursais » du lycée Jean Moulin à Thouars.

L'équipe était composée de Stéphane Grignon, chef de cuisine ; Linda Boissinot, aide de cuisine ; Frédéric Molton, cuisinier.
Le plat : un risotto de céréales et légumineuses en habit de courgettes, sushi de polenta, condiment de moule façon éclade.
Le dessert : Macaron de Saint-Emilion, crème diplomate au citron vert, siphon rhubarbe et sa tuile aux fruits frais.
Gains : un dîner avec nuitée d'une valeur de 500 euros dans un hôtel restaurant étoilé de Nouvelle-Aquitaine pour les 3 personnes de l'équipe, accompagnées d'une personne de leur choix.
Et 20000 euros pour le lycée pour acheter des équipements de restauration.

2ème prix pour « Les Zhyppolitains » du lycée Jean Hippolyte à Jonzac

L’équipe était composée de Laurent Peneaud, chef de cuisine ; Xavier Varoqui, second de cuisine ; Mamadou Sdibe, apprenti en filière restauration.
Le plat : Le maigre embayonné et salicornes, crème de biquettes de l’estuaire, risotto d’épeautre aux brebis des Pyrénées.
Le dessert : Le dôme chocolat framboise.
Gains : Un dîner d’une valeur de 300 euros dans un restaurant étoilé de Nouvelle-Aquitaine, valable pour les 3 personnes accompagnées d’une personne de leur choix.
Et 10000 euros pour le lycée pour acheter des équipements de restauration.

3ème prix pour le lycée Bois d’amour à Poitiers

L’équipe était composée de James Frodeau, chef de cuisine ; Frédéric Thevenet, second de cuisine ; Ludovic Thirault, cuisinier.
Le plat : Dos de merlu rôti au beurre mousseux aux bouchots, risotto aux salicornes et légumes de saison.
Le dessert : Fraicheur d’été.
Gains : Un déjeuner d’une valeur de 150 euros dans un restaurant étoile de Nouvelle-Aquitaine valable pour les 3 personnes de l’équipe, accompagnées d’une personne de leur choix.
Et 5000 euros pour le lycée pour acheter des équipements de restauration.

Photo principale : Remise du premier prix à l’équipe « Les Vic’Thouarsais » du lycée Jean Moulin de Thouars. Crédit photo : Région N-A - Thierry Martrou