



# *Le Défi* *des chef·fe·s*

*Concours du bien-manger des lycées publics bretons*

Dossier de presse

**Mercredi 12 avril 2023- Lycée hôtelier La Closerie (Saint-Quay-Portrieux)**





## Les menus proposés par les 4 équipes



Les candidats inscrits au *Défi des chef.fe.s* ont eu à concevoir un menu comportant trois plats mais, lors de l'épreuve finale, à Saint-Quay-Portrieux, il leur a été demandé de cuisiner uniquement le plat principal et le dessert, soumis au jury pour dégustation et évaluation. Les recettes proposées privilégient les produits frais, locaux et de saison.

### 1<sup>er</sup> Prix : lycée Auguste-Brizeux- Quimper

**Entrée** - Velouté de carottes au gingembre

**Plat** - De la mer au porc

**Dessert** - Pop « ed du » citron



### 2<sup>e</sup> prix : lycée Anita-Conti - Bruz (35)

**Entrée** - Brouillade de haddock au blé noir grillé

**Plat** - Parmentier de pulled porc et cocos de Paimpol

**Dessert** - Far caramélisé au confit de pruneaux

### 3<sup>e</sup> prix : lycée Simone-Veil - Liffré (35)

**Entrée** - Velouté Dubarry celtique

**Plat** - Risotto de sarrasin et son filet d'églefine à la crème de céleri

**Dessert** - Tartelette chocolat-sarrasin et sa verrine de passion

### 4<sup>e</sup> prix : Lycée agricole Suscinio - Morlaix (29)

**Entrée** - Cake aux algues Wakamé

**Plat** - Millefeuille de petit mignon aux algues et purée de choux-fleurs au curry

## Quelles récompenses pour les lauréats ?

Les lots récompensant les participants sont **offerts par le parrain du concours, le chef étoilé Julien Hennote.**

**1<sup>er</sup> prix** : un repas gastronomique pour deux au restaurant **Pourquoi Pas** (Dinard), une nuitée et le petit-déjeuner à l'hôtel **Castelbrac**

**2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> prix** : un repas gastronomique pour deux.

À ces prix s'ajoute la publication, par la Région, d'un **livret des recettes** proposées lors du concours.

Les lycées représentés par leurs cuisiniers recevront aussi un **frigo de troc** ou un **distributeur de yaourts.**



### SERVICE PRESSE

02 99 27 13 54 | [presse@bretagne.bzh](mailto:presse@bretagne.bzh)  
Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Aymeri Bot (07 50 12 41 30)  
[www.bretagne.bzh/espace-presse](http://www.bretagne.bzh/espace-presse) | [@bretagne\\_presse](https://twitter.com/bretagne_presse)

**Mercredi 12 avril 2023**  
au lycée hôtelier de St-Quay-Portrieux

## Avec la Région Bretagne, bien manger au lycée est prioritaire Le lycée Auguste-Brizeux (Quimper) remporte le 2<sup>e</sup> Défi des chefs

A l'issue d'une épreuve pratique de 3h30 dans les cuisines du lycée hôtelier La Closerie, c'est le trio représentant le lycée Auguste-Brizeux à Quimper, qui a remporté ce jour le 2<sup>e</sup> Défi des chefs, organisé par la Région dans le cadre de son plan d'actions pour le bien-manger dans les lycées publics bretons. Les 4 équipes présélectionnées ont soumis au jury, pour dégustation, un plat principal et un dessert, imaginés par eux-mêmes avec des produits locaux et de saison. Autres critères d'évaluation, le respect d'un budget contraint (2,50 € le menu) et le caractère reproductible des plats en restauration collective. Une sacrée gageure pleine de saveurs !



Avec à sa tête **Isabelle Pellerin, Vice-présidente de la Région aux lycées**, et **Julien Hennote, chef étoilé du restaurant "Pourquoi Pas" à Dinard**, le jury a pu déguster et noter, suivant une grille de critères bien précis, la **présentation** et les **qualités gustatives** de huit assiettes différentes. Etaient également évaluées, en cuisine, les **techniques utilisées**, notamment pour **réduire le gaspillage**.

Les **lauréats, Benjamin Bourdieu et Laëtitia Hurrelle**, épaulés par **Noah Alibar**, lycéen en 1<sup>re</sup> année de CAP cuisine à Saint-Quay, ont séduit le jury par la justesse et l'originalité de leurs préparations. Nouvellement arrivés au lycée de Quimper, tous deux ont déclaré avoir beaucoup apprécié cette 1<sup>re</sup> participation au concours ainsi que le travail d'équipe mené en amont.



### Mettre en avant un métier et des savoir-faire

Avec à sa table, chaque midi, quelque **70 000 bouches à nourrir** sur le territoire, la Région a fait du bien manger une priorité dans les **115 lycées publics** dont elle a la charge. Son plan d'actions, associant de près les équipes de restauration, vise à acheter davantage de **produits locaux et labellisés**, à cuisiner frais et à **éduquer les jeunes au goût et la nutrition**. Dans ce cadre, le Défi des Chefs vise à mettre en avant le **métier de**

cuisinier en collectivité, les savoir-faire des équipes et leurs capacités à tendre vers une restauration de qualité.

### Classement final des 4 équipes Chef, second et commis

- > **Lycée Auguste-Brizeux à Quimper (29)**  
Benjamin BOURDIAU, Laëtitia HURELLE et Noah ALIBAR
- > **Lycée Anita-Conti à Bruz (35)**  
Thierry GLO, Julien KISS et Louise AUDD
- > **Lycée Simone-Veil à Liffré (35)**  
Mickaël BRULÉ, Éric MÉRET et Estebann CARSALADE
- > **Lycée agricole Suscinio à Morlaix (29)**  
Gaëlle LE ROUX, Damien PRIGENT et Sacha MOULIN

\*\*\*\*\*

### Le jury

**Isabelle Pellerin**, Vice-présidente de la Région aux lycées,  
**Simon Uzenat**, Conseiller régional délégué à l'achat public et aux projets alimentaires territoriaux,  
**Julien Hennote**, chef étoilé du restaurant "Pourquoi Pas" à Dinard et parrain du concours,  
**Matthieu Uzel**, lauréat du 1<sup>er</sup> Défi des chefs et cuisinier au lycée Jean-Moulin de Châteaulin,  
**Serge Le Roux**, proviseur du lycée hôtelier La Closerie,  
**Olivier Marie**, rédacteur en chef de *Bretons en cuisine*,  
**Diane Ravignon** (Auray) et **Lancelot Durand** (Lamballe), lycéens élus au Conseil régional des jeunes.

# Pour une restauration de qualité dans tous les selfs

## Bien-manger dans les lycées : la Région sur la bonne voie

Le **Défi des chefs** s'inscrit dans le plan d'actions « bien-manger dans les lycées » lancé il y a trois ans par la Région. Si l'objectif final, pour la collectivité, est d'atteindre un même niveau de qualité et de service dans les selfs des 115 lycées publics bretons, une étape importante a été franchie en matière d'achats alimentaires. Le principe est d'aider les établissements à s'approvisionner en produits de qualité. Et les résultats sont là, avec près de 30 % de denrées labellisées au menu dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

A ce jour, la Région accompagne, dans 50 lycées, les **gestionnaires et encadrants de cuisine** afin de **faire évoluer leurs pratiques d'achat**. Un appui pour que les équipes de restauration, avant même de se mettre aux fourneaux et de « cuisiner maison », aient en main des produits frais, locaux et de saison.

Il a fallu d'abord  **rapprocher l'offre de la demande : recenser les producteurs et les sensibiliser aux marchés publics**, tandis que les lycées ou groupements de commandes intégraient des **critères qualitatifs dans leurs cahiers des charges**. Acheteurs et fournisseurs disposent aujourd'hui de **fiches par filière** (œufs, porc, bœuf, volaille, pêche, produits laitiers, fruits & légumes) réalisés par la Région et ses partenaires, pour se **familiariser**, de part et d'autre, **avec la commande publique**.

Les efforts ont porté leurs fruits avec des résultats se rapprochant des **exigences de la loi Egalim**.

Six lycées, dont **Suscinio à Morlaix**, ont déjà dépassé ces objectifs (plus de 20 % de produits bio), ce qui leur vaut d'être désormais **labellisés « établissement bio engagé »** par la Région et Inter Bio Bretagne.

**115 lycées publics en Bretagne dont 50 engagés dans le bien-manger**

**9 millions de repas servis/an par 370 cuisiniers**

**En 2022, dans les assiettes, 28,1 % de produits labellisés dont 18,3 % de bio**

### Education au goût, à la nutrition et à l'anti-gaspi

D'ici la fin de l'année, les 115 lycées publics auront rejoint le plan d'actions en faveur du bien-manger. Celui-ci prévoit aussi de **sensibiliser les jeunes au goût**, aux **équilibres alimentaires** et à la **lutte contre le gaspillage**. Certains lycées ont ainsi organisé des **Semaines de pesées** incitant les élèves

à trier, par catégorie, les aliments non consommés, afin de **quantifier, qualifier les déchets les plus jetés** et trouver des solutions pour y remédier

Dans le même temps, les équipes de restauration ont été formées, notamment à la **cuisine végétarienne**. Elles ont visité aussi criées et exploitations agricoles.

Autant d'actions qui confirment la volonté de poursuivre l'effort et d'évoluer vers de véritables **projets alimentaires d'établissement**, alors que le coût des denrées et de l'énergie ne cesse d'augmenter.

Depuis la rentrée de septembre, la Région applique une seule et même **tarification accessible et solidaire dans les selfs** de ses lycées – de **2,70 € à 4,60 €** Face à l'inflation, l'enjeu est donc aujourd'hui d'aboutir à un **équilibre qui permette de concilier qualité des produits et juste prix dans l'assiette**.

## Salon de l'agriculture

Les lauréats du 1<sup>er</sup> **Défi des chefs** ont cuisiné sur le pavillon Bretagne

En mars dernier, **Matthieu, Thierry, Mickaël, Patrick et Gaëlle**, tous chefs cuisiniers dans un lycée public breton, se sont relayés pendant 4 jours pour mettre en avant les produits **Terres & Mers de Bretagne** proposés à la dégustation **Porte de Versailles à Paris**. Une première très appréciée des visiteurs !

Les lauréats du 1<sup>er</sup> **Défi des chefs** se sont retrouvés à Paris pour un nouveau challenge : faire connaître et mettre en lumière les produits bretons de saison. L'affluence ne les a pas effrayés : les chefs sont habitués à cuisiner pour de grandes tablées (1 000 repas/jour en moyenne). A Paris, ils ont été aidés par les élèves du lycée hôtelier de Dinard.

