



Le Défi *des chef·fe·s*

Concours du bien-manger des lycées publics bretons


Dossier de presse

Mercredi 11 mai 2022 - Lycée hôtelier de Dinard



SERVICE PRESSE

Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Julien Lagache (07 87 21 88 97)

www.bretagne.bzh/espace-presse  [@bretagne_presse](https://twitter.com/bretagne_presse)



Les menus proposés par les 5 équipes

Les candidats inscrits au Défi des chefs ont eu à concevoir un menu comportant trois plats mais, lors de l'épreuve finale, à Dinard, il leur a été demandé de cuisiner uniquement le plat principal et un dessert, soumis au jury pour dégustation et évaluation. Les recettes proposées ont mis en lumière les produits de la mer, y compris les algues, les fruits et légumes de saison : fraises, asperges et radis.

Cité scolaire Jean-Moulin - Châteaulin (29)

Entrée - Panna cotta d'asperges et chips de jambon cru

Plat - Ballotine de vol'algues, purée de carotte et sauce béarnaise

Dessert - Cake choco-betterave, gelée et tuile de betterave



Lycée Anita-Conti - Bruz (35)

Entrée - Taboulé de chou-fleur, petits pois et artichauts

Plat - Lieu rôti, écrasé de pommes de terre à l'andouille et radis confits

Dessert - Choux craquants, mousse caramel au beurre salé



Lycée Simone-Veil - Liffré (35)

Entrée - Verrine d'agrumes marine

Plat - Tajine de poulet aux abricots

Dessert - Millefeuille breton fraise



Lycée Kerneuzec - Quimperlé (29)

Entrée - Bagadou de légumes de saison et petits croustillants

Plat - Filet de lieu jaune, trilogie de choux fleurs et son émulsion

Dessert - Ker-amisu caramel beurre salé et craquant sarrasin

Lycée agricole Suscinio - Morlaix (29)

Entrée - Millefeuille de mousse de maquereau

Plat - Poisson sauce aux algues et à la bière, croustillant de sarrasin, pommes de terre grenailles et purée de carotte au cumin

Dessert - Sablé breton, mousse de fraise, meringue maison et ganache au citron vert



Quelles récompenses pour les lauréats ?

Pour récompenser les participants, les lots ont principalement été offerts par la marraine du concours, la cheffe étoilée Laëtitia Cosnier.

1^{er} prix : un repas gastronomique pour deux au restaurant *Côté Cuisine (Carnac)* avec une nuitée et petit déjeuner à l'hôtel *Lann Roz* auxquels s'ajoutent un soin découverte thalasso et la publication des recettes gagnantes dans le magazine *Bretons en cuisine* de septembre prochain.

2^e et 3^e prix : un repas gastronomique pour deux avec une nuitée et petit-déjeuner.

4^e et 5^e prix : un repas gastronomique pour deux.

Mercredi 11 mai 2022
au lycée hôtelier de Dinard

Avec la Région Bretagne, bien manger au lycée est prioritaire La cité scolaire Jean-Moulin (Châteaulin) remporte le premier *Défi des chefs*

A l'issue d'une épreuve pratique de 3h30 dans les cuisines du lycée hôtelier de Dinard, c'est le trio représentant la cité scolaire Jean-Moulin, à Châteaulin (29), qui a remporté ce jour le premier 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 5 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 (2,20 € le menu) et le caractère reproductible des plats en restauration collective. Une sacrée gageure pleine de saveurs !

Avec à sa tête **Loïg Chesnais-Girard**, Président de Région, et **Laëtitia Cosnier**, cheffe étoilée du restaurant *Côté Cuisine* à Carnac, le jury a pu déguster et noter, suivant une grille de critères bien précis, la **présentation** et les **qualités gustatives** de dix assiettes différentes. Etaient également évaluées, en cuisine, les **techniques utilisées**, notamment pour **réduire le gaspillage**.

Les **lauréats du concours**, Mathieu Uzel (25 ans), Anthony Raynard (32 ans) et Guihenn Guilloux, lycéen en Bac pro « cuisine » à Dinard, ont séduit le jury par la justesse et l'originalité de leurs préparations. C'est un honneur de plus pour la cité scolaire de Châteaulin qui s'est vue décerner, fin mars, le label **Etablissement bio engagé** pour avoir dépassé les **20 % de produits bio** dans ses approvisionnements (**30 % à ce jour**).



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** 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 premier 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 5 équipes *Chef, second et commis du lycée hôtelier*

- > **Cité scolaire Jean-Moulin à Châteaulin (29)**
Mathieu UZEL, Anthony RAYNARD, Guihenn GUILLOUX
- > **Lycée Anita-Conti à Bruz (35)**
Thierry GLO, Julien KISS et Llona AUBERT
- > **Lycée Simone-Veil à Liffré (35)**
Mickaël BRULÉ, Éric MÉRET et Tristan MAHIEU
- > **Lycée Kerneuzec à Quimperlé (29)**
Patrick BUTET, Michèle GALLIOT et Iam LE GUERN
- > **Lycée agricole Suscinio à Morlaix (29)**
Gaëlle LE ROUX, Océane FEREC et Kyrian SAINT MARIN

Le jury

Loïg Chesnais-Girard, Président de Région
Isabelle Pellerin, Vice-présidente de la Région Bretagne
Laëtitia Cosnier, Cheffe du restaurant *Côté Cuisine* à Carnac et marraine du concours
Hervé Breton, Chef du restaurant administratif de la Région,
Romain Raoul, Proviseur du lycée hôtelier de Dinard,
Olivier Marie, journaliste et expert gastronomique
Titouan Calmon, élève du lycée Iroise (Brest) et
Juliette Le Nahédic, élève du lycée Victor-Hugo (Hennebont), tous 2 élus du **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 chef.fe.s s'inscrit dans le plan d'actions « bien-manger dans les lycées » lancé il y a deux 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 de denrées. Le principe est d'aider les établissements à s'approvisionner davantage en produits de qualité. Et les résultats sont là, conformes aux exigences de la loi Egalim !

Dans un premier temps, la Région a accompagné, dans 14 lycées pilotes, 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 aussi rapprocher l'offre de la demande : les producteurs ont été recensés et sensibilisés aux marchés publics, tandis que les lycées ou groupements de commandes intégraient des critères plus 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, à la commande publique.

Les efforts ont porté leurs fruits avec des résultats conformes aux exigences de la loi Egalim avec, dès à présent, 50 % de produits labellisés dont 20 % de bio dans les assiettes des lycées pilotes.

Certains, comme le lycée Jean-Moulin, à Châteaulin, ont dépassé ces objectifs, ce qui leur vaut de recevoir le label « établissement bio engagé », décerné par la Région et Initiative Bio Bretagne.

Depuis la rentrée de septembre 2021, ces nouvelles pratiques se sont étendues à 36 autres lycées avec des résultats tout aussi probants (cf. encadré).

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

Le plan d'actions en faveur du bien-manger prévoit également de sensibiliser les jeunes au goût, aux équilibres alimentaires et à la lutte contre le gaspillage. Avec l'association Aux goûts du jour, les lycées pilotes ont organisé des Semaines de pesées impliquant leurs élèves et les incitant à changer de comportement. Il s'agit de trier, par catégorie, les aliments non consommés, afin de quantifier et qualifier les déchets les plus jetés, puis d'envisager comment réduire leur gaspillage.

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 nécessité de poursuivre l'effort et d'évoluer vers de véritables projets alimentaires d'établissement.

Cette année, la Région s'est par ailleurs prononcée en faveur d'une tarification unique et sociale dans les selfs de ses lycées-de 2,70 € à 4,60 €- qui sera appliquée à la rentrée prochaine. L'enjeu sera, demain, d'aboutir à l'équilibre financier entre qualité des produits et juste prix dans l'assiette..

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

10 millions de repas servis/an
par 370 personnes

En 2022, dans les assiettes,
30 % de produits labellisés
dont 20 % de bio
50 % de poisson frais

Défi des Chefs : les producteurs bretons ont joué le jeu !



Maison Bertel-Ferrand (Pleudihen-sur-Rance - 22)
La Ferme de Saint-Daniel (Vildé-Guingalan - 22)
Gaëc de Kerhuel Michou (Coray - 29)
La lande fertile (Moëlan-sur-Mer - 29)
Les caves d'Armorique (Plougasnou - 29)
Bord à bord- algues alimentaires (Roscoff - 29)
La Ferme de Tréverlan (Pleyber-Christ - 29)
La Ferme aux libellules (Briec - 29)
Exploitation agricole du lycée de l'Aulne (Châteaulin - 29)
Ferme bio « du resto » (Ploemeur - 56)
Au Marais sage (Bruz - 35)
Le rubis du verger (Bruz - 35)



À l'issue de la proclamation des résultats, le Président de Région, Loïg Chesnais-Girard, s'est engagé à renouveler ce Défi des chefs dès l'an prochain, en espérant que de nouvelles et nombreuses équipes y participent.