



Concours Saveurs durables 2026

Pour les lycées & CFA hôteliers

Le concours Saveurs Durables est organisé par l'association **Bon pour le Climat**, qui accompagne les professionnels dans des pratiques responsables par la création de repas bas carbone, basés sur l'utilisation de plus de végétal, de produits de saison si possible issus de l'agroécologie locale.

Il sensibilise aux enjeux d'une **restauration durable**, valorise la **créativité** des jeunes ainsi que la collaboration entre **cuisine et salle**.

Pour l'édition 2026, le thème est végétal : les choux-fleurs apprêtés crus et cuits, pour le plat, et le **chou-fleur** également proposé en dessert.

En ce qui concerne la salle, la décoration devra mettre en valeur le thème.

Le concours aura lieu **le mardi 17 mars 2026** au lycée du Val de Bièvre, Gentilly (94).

Le jury sera présidé par **Rémy Giraud**, qui a été chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire.

Les binômes de candidats et candidates devront proposer :

- 1) ***Un ou des choux-fleurs cuisiné(s) cru et cuit et dans son entièreté*** (*Les feuilles, les bouquets, les petites et grandes tiges*).
Le plat sera accompagné d'une garniture aromatique de votre choix, accompagné obligatoirement d'une protéine végétale.
Les **assaisonnements** devront être à base d'huiles, d'épices et d'herbes aromatiques sélectionnés par vos soins.
Le service et dressage devront être effectués devant le jury par le binôme de salle.
- 2) Un **dessert** à base de **Chou-fleur**, avec un biscuit et une crème végétale.
L'argumentation sur vos choix de produits sera prise en compte dans l'évaluation de votre prestation.
Le dessert devra être dressé en cuisine.
- 3) ***Une décoration de table pour 2 personnes*** mettant en valeur le thème du concours.
- 4) **Deux boissons**, une en accord avec le plat et une avec le dessert. *Une boisson sera créée sur une heure d'atelier bar dans la matinée et une boisson commerciale (vin, bière, cidre, thé, etc.)*
- 5) **Une argumentation** sur votre sélection de produits pour les réalisations (cuisine et salle) en veillant à l'impact écologique et éthique, notamment le poids carbone.

⇒ Le choix de la boisson et des produits utilisés pour la réaliser devra être justifié pendant le moment d'échange avec le **jury de l'atelier bar**.

⇒ Le choix des huiles, épices et herbes aromatiques devront être justifiés pendant le moment d'échange avec **le jury en cuisine**.

6) **L'optimisation** des matières premières en cuisine (zéro déchet) sera appréciée par les jurys.

Candidatures

Le concours Saveurs Durables est ouvert à des **binômes** d'apprentis ou de lycéens en formation dans les arts culinaires, arts de la table et du service.

Dates du concours

- Date limite d'**inscription au concours** (envoi des candidatures) : Vendredi **19 décembre** 2025.
- Réponse aux questions des équipes en **visioconférence de 10h à 11h** : Mercredi **15 Octobre** 2025 et le jeudi **22 Janvier** 2026
- Date limite d'envoi du **dossier de candidature** : Vendredi **13 Février** 2026.
- Épreuves pratiques pour les équipes sélectionnées sur dossier : Mardi **17 Mars** 2026 au lycée du Val de Bièvre (Gentilly).

Règlement du concours Saveurs Durables 2026

Article 1 : Profil des candidatures

Les équipes candidates sont **des binômes d'apprentis ou d'élèves** :

- Pour l'un en formation salle ou sommellerie.
- Pour l'autre en formation **cuisine**.

Les niveaux de formation acceptés sont : le CAP, Le BAC PRO, Bac STHR et MAN (Mise À Niveau) et les Mentions Complémentaires.

Article 2 : Préparations à réaliser en cuisine

Il faudra réaliser sur place un **plat** pour 4 personnes ainsi qu'un **dessert** pour 4 personnes.

Le plat devra contenir du ou des choux-fleurs **en utilisant toutes les parties du légume**, avec une **garniture aromatique** de votre choix qui sera servie.

⇒ Les préparations sont laissées à libre imagination des équipes candidates et devront respecter la saisonnalité, le locavorisme et le zéro déchet.

⇒ Le poids carbone des ingrédients fera l'objet d'une attention particulière et fera l'objet d'un bonus de points en fonction de la pertinence de la proposition.

Il ne devra pas dépasser **1200 g eqCO2** pour le plat et **500 g eqCO2** pour le dessert. Le calculateur de l'association ***Bon pour le Climat*** sera mis à disposition des équipes candidates.

La durée de l'épreuve est de 3 heures : Le plat devra être envoyé au bout de **2 heures**, et le dessert **1 heure plus tard**.

Au cours de l'épreuve, le jury posera quelques questions sur le choix des ingrédients et de leurs caractéristiques durables.

Les préparations seront dressées sur des **assiettes** apportées par le candidat et mettant en valeur le thème du sujet.

Article 3 : Préparations à réaliser en salle

- Une présentation de table pour 2 personnes sur une table carrée de 70 cm de côté, en disposant de 30 minutes de préparation. Cette table sera exposée et ne sera pas utilisée lors de la dégustation du menu.
- La présentation commerciale du repas proposé.
- Une démonstration et argumentation de la boisson créée en atelier Bar.
- Le service des boissons devra être réalisé rapidement (5mn maximum) auprès du jury dégustation en valorisant l'accord mets et boisson.
- Le dressage du plat en salle, avec service de la boisson en accord avec le met.
- Service du dessert avec service de la boisson en accord avec le met.

Ces préparations devront être réalisables dans un contexte professionnel au choix de l'équipe candidate (restauration collective, bistronomique, gastronomique...).

L'épreuve de présentation commerciale durera 10 minutes : 5 minutes d'*exposé* puis 5 minutes de *questions* par le jury.

Le jury interrogera sur la conception écologique, technique, gustative et visuelle de ces plats et portera une attention particulière à la connaissance des produits et de leur mode de culture et de préparation.

L'épreuve de présentation bar durera 5 minutes : La réalisation se fera devant le jury bar en explicitant le choix des produits.

Article 4 : La capsule vidéo

- Elle permettra de sélectionner les 6 binômes qui concourront le **17 Mars 2026**.
- Elle doit durer environ 2 minutes.
- Elle doit inclure une présentation du binôme candidat, le plat et le dessert réalisés, un geste technique en cuisine et un geste technique en salle et ne pas oublier de mettre en valeur le caractère durable.

Article 5 : Sélection des candidats sur dossier

Le jury sélectionnera les **6 binômes finalistes** sur les critères ci-dessous :

- Dossier complet comprenant les fiches techniques détaillées, photos.
- La capsule vidéo (qualité du format, du son, authenticité des propos).
- Un tableau de traçabilité des produits utilisés

- Le respect du poids carbone des recettes.

Article 6 : le matériel et les denrées alimentaires

Chaque binôme apportera **son propre matériel** à l'exception des matériels électromécaniques qui peuvent être prêtés par le lycée du Val de Bièvre à la demande expresse du candidat.

De même, chaque binôme apportera **la totalité des denrées brutes** nécessaires à ses réalisations.

Article 7 : Contact

Pour accompagner les équipes candidates et renseigner au fur et à mesure des besoins ou questionnements, outre les deux réunions en visio-conférence, le contact sera :

Stéphane TULMETS

Professeur d'Organisation et Production Culinaire

Lycée Val de Bièvre

94250 Gentilly

0633178175

Stephanesaveursdurables@yahoo.com

