



Concours Saveurs durables 2027

Pour les lycées & CFA hôteliers

Le concours Saveurs Durables est organisé par l'association **Bon pour le Climat**, qui accompagne les professionnels et les enseignants 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**.

Sa particularité est de s'inscrire dans un esprit **pédagogique** et **convivial**, en phase avec l'évolution des pratiques et des référentiels d'apprentissage.

Pour l'édition 2027 le thème est « **les champignons** » pour le plat, le dessert et la décoration de la salle.

Le concours aura lieu **le mardi 16 mars 2027** 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.

Le concours sera parrainé par des personnalités de renom dont les noms seront dévoilés prochainement.

Les binômes de candidats et candidates devront proposer :

1. **Des champignons cuisiné(s) cru et/ou cuit** : frais, secs, fermentés, en poudre, conserve, ...
→ Le champignon sera l'élément principal des recettes

Le service et dressage du plat devront être effectués devant le jury.

L'argumentation sur vos choix de produits sera prise en compte dans l'évaluation de votre prestation.

2. **Une décoration de table pour 2 personnes** mettant en valeur le thème du concours.
3. **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.)*
4. **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 produits devront être justifiés pendant le moment d'échange avec **le jury en cuisine**.

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

6. **Le prix des matières premières** est libre mais sera également apprécié par le jury selon le critère « prix/plaisir »

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 **18 décembre 2026**.
- Réponse aux questions des équipes en **visioconférence de 10h à 11h** : Mercredi **14 octobre 2026** et le mercredi 13 **Janvier 2027**
- Date limite d'envoi du **dossier de candidature** : Vendredi **29 janvier 2027**
- Épreuves pratiques pour les équipes sélectionnées sur dossier : Mardi **16 Mars 2027** au lycée du Val de Bièvre (Gentilly).

Règlement du concours Saveurs Durables 2027

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.

⇒ Les préparations sont laissées à libre imagination des équipes candidates et devront respecter la saisonnalité pour les produits frais, 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. Le calcul détaillé du poids carbone issu de l'écocalculateur mis à disposition sera fourni dans le dossier

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**. Le respect du timing est impératif pour le bon déroulement du concours et l'équité entre candidats.

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 doit durer maximum 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 binômes finalistes à partir du **dossier complet** respectant strictement le modèle téléchargeable sur le site de Bon pour le Climat (*) et comprenant :

- les fiches techniques détaillées
- La capsule vidéo (qualité du format, du son, authenticité des propos).
- Un tableau de traçabilité des produits utilisés
- Le détail du poids carbone des recettes calculé avec l'Eco calculateur de Bon pour le Climat

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

(*) [lien de téléchargement du dossier de candidature](#) sur le site de Bon pour le Climat

