



Concours Saveurs durables 2025 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 saison si possible issu de l'agroécologie locale.

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

Pour l'édition 2025, le thème est : **Le Silure avec une sauce à base de fumet ou de jus de légumes** pour le plat et la **Chicorée** (salade fraîche hivernale) **et agrumes** pour le dessert.

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

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) **Une découpe de silure (comprise entre 600 et 800 grammes)**, prise dans la partie de votre convenance (joues, dos, ventrèche, queue), **ou un petit silure entier compris entre 1 et 1,5 kg**, cuisiné et servi avec une sauce à base de fumet de poisson ou un jus de légumes.
Le plat sera accompagné d'une garniture de saison libre utilisant obligatoirement **le cresson**.
Le service et dressage devront être effectués devant le jury par le binôme de salle et être dressés sur les assiettes de garnitures déjà dressées en cuisine.
- 2) **Une sauce** réalisée à base d'arrêtes de silure ou autres poissons d'eau douce selon arrivages, à voir avec le fournisseur ou de jus de légumes réduits et travailler comme une sauce.
Elle sera servie également dans les assiettes et en saucière.
- 3) Un dessert à base de **Chicorée fraîche**, d'un biscuit à base de **légumineuse(s)** et d'une **ou plusieurs garnitures à base d'agrumes**.
Le dessert devra être dressé en cuisine.
- 4) **Une décoration de table pour 2 personnes** mettant en valeur le thème de l'année.
- 5) **Une boisson** en accord avec le plat et une avec le dessert. *Une boisson créée et valorisée sera demandée sur un des deux plats ainsi qu'une boisson commerciale sur le deuxième (vin, bière, cidre, thé, etc.).*

- 6) **Une argumentation commerciale** de leurs produits en veillant à l'impact écologique et éthique, notamment le poids carbone.
- 7) Une **limitation et une valorisation des déchets** en cuisine, ainsi que la limitation de mise en place.

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 **13 décembre** 2024.
- ☐ Réponse aux questions des équipes en visioconférence : Mardi **21 Janvier** 2025.
- ☐ Date limite d'envoi du **dossier de candidature** : Vendredi **7 Février** 2025.
- ☐ Épreuves pratiques pour les équipes sélectionnées sur dossier : Mardi **18 Mars** 2025 au lycée du Val de Bièvre (Gentilly).

Règlement du concours Saveurs Durables 2025

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 un morceau choisi du **Silure**, avec une garniture ou accompagnements de légumes de saison utilisant obligatoirement **le cresson**.

Les préparations sont laissées à libre imagination des équipes candidates, à part :

- la sauce du plat qui devra être un **fumet** à base d'arrêtes du Silure ou un **jus de légumes**.
- le **biscuit** du dessert devra être à base de légumineuse(s).

Le poids carbone des ingrédients sera pris en compte dans la notation du plat.

Il ne devra pas dépasser **1200 eqCO2** pour le plat et **500 eqCO2** pour le dessert.

Ce poids est accessible avec des aliments aux deux tiers d'origine végétale de saison, si possible issus de l'agroécologie locale.

Et des ingrédients d'origine animale (lait, beurre par exemple) qui ne devront pas dépasser, en poids total, **un tiers** des ingrédients mis en œuvre.

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

Au cours de l'épreuve, le jury posera quelques questions au sujet du choix des ingrédients et de leurs caractéristiques durables, au sujet du plat et du dessert.

Les préparations seront dressées sur des **assiettes** apportées par les équipes.

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.
- Le service des boissons créées et commerciales devra être explicitées auprès du jury afin de valoriser la pertinence des propositions.
- Le **dressage du plat et de la sauce au guéridon**, sur assiette de garniture (réalisée en cuisine), 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 20 minutes : 10 minutes d'exposé puis 10 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.

Article 4 : La capsule vidéo.

- ☐ Elle permettra de sélectionner les 6 binômes qui concourront le **18 Mars 2025**.
- ☐ 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.

Article 5 : Sélection des candidats sur dossier.

Le jury se réserve entièrement le droit de sélectionner les **6 candidats finalistes**.

Pour se faire il se basera 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 avec la traçabilité des produits utilisés dans les recettes afin de pouvoir vérifier la localité des approvisionnements.

-Le calcul du poids carbone des recettes et boisson proposées.

Article 6 : Grilles de notation du concours.



Jury de production culinaire 2025

Equipe N°

Critères évalués	Note	Commentaire
Choix d'ingrédients durables - Connaissance par le candidat de l'origine des ingrédients - Les aliments frais doivent être de saison. - Le total des ingrédients d'origine animale fait 1/3 (ou moins) du total des ingrédients.	/5	
Attitude professionnelle - Organisation et planification des tâches en cuisine - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Respect de la fiche technique - Ponctualité à l'envoi (tolérance avant pénalité de retard : 3 minutes ; si plus de 10 minutes de retard, forte pénalité et l'envoi se fera après la dernière équipe)	/5	
Mise en oeuvre des produits, respect des techniques culinaires	/5	

Production durable - Gestion de l'énergie et de l'eau - Gestion des déchets (réduction, tri) - Gestion de la mise en place (peu ou pas de reste de production).	/5	
Total	/20	



Jury de production culinaire 2025

Equipe N°

Critères évalués	Note	Commentaire
- Fiche technique du PLAT :	/5	
- Fiche technique du DESSERT :	/5	
Total	/10	

Jury de restaurant et dégustation de dessert 2025

Equipe N°

Critères évalués	Note	Commentaire
Dressage de table - Organisation du poste de travail - Réalisation du travail avec aisance, en respectant les règles d'hygiène et la durée de l'épreuve	/5	
Présentation de table - Créativité, harmonie et originalité de l'ensemble de la table - Choix durable des matériels et/ou matériaux pour la présentation de table.	/5	
Argumentation commerciale - Capacité à s'exprimer - Réponse aux questions imposées 1. Que signifie "manger écoresponsable" ? 2. Comment avez-vous choisi votre décoration florale ? - Connaissance des produits - Mise en valeur de la démarche de développement durable, avec notamment les 3 critères : Saison, Local, Végétal - Cohérence entre la production culinaire et le concept de restauration choisi (restauration collective, bistronomique...) - Crédibilité du discours en situation de restaurant	/10	
La suite de la grille de notation (au verso) sera à compléter lors de la dégustation du dessert.		

Critères évalués	Note	Commentaire
Service du dessert - Comportement professionnel - Service du dessert - Respect des gestes techniques	/5	
Dégustation du dessert - Beau : qualité visuelle - Bon : qualité gustative - Durable : faible poids carbone (moins de 500 eqCO₂ par portion) - Innovant Chaque critère compte pour un quart de la note.	/10	Poids carbone du plat, en gCO ₂ e / couvert :
Dégustation de la boisson - Beau : qualité visuelle - Bon : qualité gustative - Accord avec le dessert - Innovation / créativité - Pertinence de l'argumentaire mettant en avant le lien entre le plat et la boisson. <i>Chaque critère compte pour 1 point)</i>	/5	
Total	/40	

Jury de dégustation du plat et de la boisson 2025

Equipe N°

Critères évalués	Note	Commentaire
Dégustation du plat - Beau : qualité visuelle - Bon : qualité gustative - Durable : faible poids carbone (moins de 1200 eqCO₂ par portion) - Innovant Chaque critère compte pour un quart de la note.	/10	Poids carbone du plat, en gCO ₂ e / couvert :
Service du plat et de la boisson - Comportement professionnel - Dressage du plat au guéridon - Découpe du légume entier - Respect des gestes techniques	/5	
Dégustation de la boisson - Beau : qualité visuelle - Bon : qualité gustative - Accord avec le dessert - Innovation / créativité - Pertinence de l'argumentaire mettant en avant le lien entre le plat et la boisson. <i>(Chaque critère compte pour 1 point)</i>	/5	
Total	/20	



Note finale 2025

Equipe N°

Le barème total est sur **100 points** : **40** points liés à la cuisine, **40** points liés à la salle, **10** points sur les fiches techniques.
+ Il y a un bonus (**Jusqu'à 10 points**) pour la vidéo envoyée avec les fiches techniques.

Epreuve	Note
Production culinaire	/20
Fiches techniques	/10
Restaurant (25) + dégustation du dessert (10) et dégustation de la boisson (5)	/40
Dégustation (10) et service (5) du plat et dégustation de la boisson (5)	/20
Bonus pour la vidéo	/10
Total	/100

Document obtenu après délibération du jury (1er prix, prix spécial du jury ou certificat de participation) :

Article 6 : Accompagnement et informations.

Pour vous accompagner et vous renseigner au fur et à mesure de vos besoins ou questionnement je vous joint mes coordonnées :

Stéphane TULMETS
Professeur d'Organisation et Production Culinaire
Lycée Val de Bièvre
94250 Gentilly
0633178175
Stephanesaveursdurables@yahoo.com

⇒ *Plusieurs dates de réunions ZOOM afin de répondre à vos diverses questions et échanger sur le thème du sujet, notamment sur les espèces invasives et ressources des rivières devraient être proposées cette année. Je vous tiendrai informé par mail au courant de l'année.*



ministère
éducation
nationale

