

RESTAURATION SCOLAIRE, EDUCATION / JEUNESSE — REMISE DES PRIX DU CONCOURS DES CHEFS DE CUISINE DES COLLÈGES SEINE-ET-MARNAIS



*Remise des prix du concours de chefs des collèges
seine-et-marnais au château de Blandy le 23 avril
2024 © Département de Seine-et-Marne / Marie
Digard*

Les gagnants de la première édition du concours de cuisine, réalisé le 13 février dernier à Émerainville, ont été désignés le mardi 23 avril au château de Blandy. Les Prix ont été décernés par le chef étoilé Kunihsa Goto et le Président du Département de Seine-et-Marne, Jean-François Parigi, en présence de nombreux élus. Retour en images.

Créé le: 26/04/2024

Afin de valoriser les agents départementaux, et en particulier les chefs de cuisine au regard du nouveau projet de [restauration scolaire](https://www.seine-et-marne.fr/fr/restauration-scolaire), appelé « Seine-et-Marne fraîcheur » (<https://www.seine-et-marne.fr/fr/restauration-scolaire>), le Département de Seine-et-Marne a organisé le concours des chefs de cuisine des collèges seine-et-marnais. Le parrain de cette première édition est le chef étoilé Kunihsa Goto, propriétaires des restaurants L'Axel et FUUMI à Fontainebleau.

Les 3 chefs lauréats



Jean-François Parigi et Kuniyoshi Goto au château de Blandy
©DÉPARTEMENT DE SEINE-ET-MARNE / MARIE DIGARD

Les gagnants ont été désignés le mardi 23 avril au château de Blandy :

- La 1^{ère} place a été attribuée à Alain Grimaud, chef de cuisine au collège Hutinel à Gretz-Armainvilliers, avec Sheherazad Beldjilali.
- La 2^e place est remise à Romuald Faloise, chef de cuisine au collège Jacqueline de Romilly à Magny-le-Hongre, avec Driss Asteix.
- La 3^e place pour Loïc Richy, chef de cuisine au collège Elsa Triolet à Varennes-sur-Seine, et Bema Doumbia.

La cérémonie de remise des Prix a été organisée au château de Blandy, en présence de Jean-François Parigi, Président du Département de Seine-et-Marne, de Xavier Vanderbise, Vice-président en charge des collèges, et du chef étoilé Kuniyoshi Goto, parrain de la première édition.

Cette remise des Prix fait suite au concours réalisé le 13 février 2024 à Émerainville.

RETOUR EN IMAGES SUR LA CÉRÉMONIE



Un concours réalisé à partir de produits locaux



©DÉPARTEMENT DE SEINE-ET-MARNE / MARIE DIGARD

Lors du concours, 12 équipes composées d'un chef de cuisine et d'un apprenti du Centre de Formation d'Apprentis UTEC ont eu 3 heures pour cuisiner un plat et un dessert.

Ils ont utilisé un panier imposé, constitué notamment de produits seine-et-marnais : moutarde de Meaux, Brie de Meaux, cidres, jus de pomme, miel du gâtinais, ou encore des produits à base de coquelicot de Nemours.

Les 10 membres du jury ont ensuite procédé à la dégustation puis à l'évaluation selon différents critères. Le jury était composé de plusieurs élus dont Christian Robache, Vice-président en charge de la sécurité et des bâtiments départementaux, Xavier Vanderbise, ainsi que du chef étoilé Kunihiya Goto.

RETOUR EN IMAGES SUR LE CONCOURS



Le Département de Seine-et-Marne recrute des chefs de cuisine dans plusieurs collèges du territoire. Pour découvrir les offres d'emploi, entrez « chef de cuisine » ou « cuisinier » dans la saisie de votre recherche sur [la page offres d'emplois](https://www.seine-et-marne.fr/fr/emploi#page-search---new) (<https://www.seine-et-marne.fr/fr/emploi#page-search---new>).