

« La cuisine BIO des régions de France »

### Le Palmarès des 1<sup>ers</sup> Trophées BIO des Jeunes Chefs

La finale du premier concours de recettes bio « Les Trophées BIO des Jeunes Chefs » organisé par l'Agence BIO, s'est déroulée à l'École française de gastronomie Ferrandi-Paris à l'occasion du lancement du Printemps BIO 2016.

Les 3 finalistes avaient à créer la recette d'un plat principal, uniquement composé de produits issus de l'agriculture biologique, mettant en avant des produits typiques de la région choisie par le candidat.

Le jury d'experts, composé de professionnels de la Bio, de journalistes, de Chefs et présidé par Guillaume Gomez - Chef des cuisines de l'Élysée - ont jugé ces 3 jeunes talents sur l'originalité, l'esthétisme et l'excellence gustative de leur recette. Une attention particulière a également été portée à l'utilisation de leurs produits, en faisant la chasse au gaspillage alimentaire.



Didier PERRÉOL Président de l'Agence BIO, Audrey DURAND 1<sup>er</sup> Prix, Guillaume GOMEZ – Chef des Cuisines de l'Élysée, Olivier GUILLOIS, 3<sup>e</sup> Prix, Corentin GENUIT 2<sup>e</sup> Prix et Olivier DENIZARD – Responsable des événements, manifestations et concours FERRANDI-PARIS

#### 1<sup>er</sup> Prix

**Audrey DURAND**, 19 ans, originaire d'Espeluche près de Montélimar (26), avec sa recette bio :  
« Des viandes bio de mon Terroir »

#### 2<sup>e</sup> Prix

**Corentin GENUIT**, 23 ans et originaire de Cesson-Sevigné (35) avec sa recette bio :  
« Filet mignon Bio en croute iodée, purée d'émeraude et betterave bio, crème mousseuse au lard fumé bio »

#### 3<sup>e</sup> Prix

**Olivier GUILLOIS**, 23 ans de Trouville-sur-Mer (14) avec sa recette bio :  
« SymbIOse de volaille du pré d'Auge et légumes aux saveurs estivales »

Les 3 finalistes  
à découvrir pages suivantes



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



*Partons à la découverte de nos lauréats...*

## **Audrey DURAND**

### **1<sup>er</sup> Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2016 avec sa recette aux couleurs de la région PACA**

Audrey Durand, originaire d'Espeluche près de Montélimar, remporte le 1<sup>er</sup> Prix avec sa recette :

« *Des viandes de mon Terroir* »

Cette jeune Drômoise de 19 ans s'est brillamment démarquée des autres finalistes en réalisant une savoureuse recette mettant à l'honneur sa région, la Provence-Alpes-Côte d'Azur.

L'originalité de sa recette ainsi que sa présentation colorée ont été soulignées par le Président du Jury, Guillaume Gomez - Chef des cuisines de l'Élysée.

Après avoir obtenu son CAP pâtisserie, Audrey prépare actuellement une mention complémentaire en pâtisserie, en apprentissage dans le restaurant « Le Mesclun » à Séguret.

Fille d'agriculteurs bio de grandes cultures dans la Drôme, c'est tout naturellement que cette jeune chef s'est inscrite avec l'aide de Christophe Bonzi, Chef du restaurant « Le Mesclun », aux Trophées BIO des Jeunes Chefs, son premier concours de cuisine !



#### **« Des viandes bio de mon Terroir »**

*Côtelette d'agneau de Provence, caillette de porc de Bretagne, papeton de bœuf des hautes terres aux flocons d'avoine et palette de légumes des passionnées du coin, 100% bio*

## Corentin GENUIT

### 2<sup>e</sup> Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2016

### La Bretagne à l'honneur !

Fier de sa région et proche des producteurs bio locaux, ce jeune Breton de 23 ans, en BTS Hôtellerie Restauration au Lycée St Anne à Saint-Nazaire, a proposé au jury une recette originale mettant en avant des produits bio typiques de son terroir :

*« Filet mignon bio en croûte iodée, purée d'émeraude et betterave bio, crème mousseuse au lard fumé bio ».*



**« Filet mignon bio en croûte iodée, purée d'émeraude et betterave bio, crème mousseuse au lard fumé bio »**

## Olivier GUILLOIS

### 3<sup>e</sup> Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2016

### La Normandie sur le podium !

Le jury a attribué le 3<sup>e</sup> Prix à Olivier GUILLOIS, Trouvillais (14) de 23 ans, qui a souhaité faire découvrir la délicieuse volaille bio normande au jury, en leur proposant sa recette :

*« SymBIOse de volaille du pré d’Auge et légumes aux saveurs estivales ».*

Après un Bachelor à l’École Ferrandi-Paris, Olivier GUILLOIS prépare actuellement un CAP Pâtisserie et suit ainsi les traces de ses parents, patrons de la boulangerie « La Halle au Blé » à Alençon (61).



**« SymBIOse de volaille du pré d’Auge et légumes aux saveurs estivales »**



**Le Jury des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2016, composé de :**

- Lydie ANASTASSION (Rédactrice en chef du site [Restauration21.fr](http://Restauration21.fr)),
- Michèle CARLES (Journaliste culinaire pour *Madame Figaro*),
- Didier PERRÉOL (Président de l'Agence BIO),
- Florence AILLERY (Représentant du Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt),
- Olivier DENIZARD (Responsable des événements, manifestations et concours chez FERRANDI-PARIS)

Et présidé par :

Guillaume GOMEZ (Chef des cuisines de l'Élysée Président des Cuisiniers de la République Française Meilleur Ouvrier de France),

## Les Trophées BIO des Jeunes Chefs

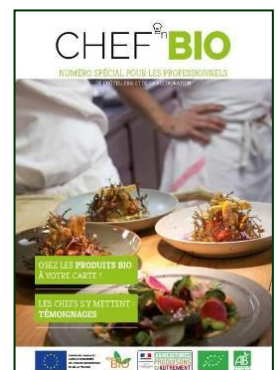
Pour sensibiliser les futurs cuisiniers et cuisinières à ce mode d'agriculture très respectueux de l'environnement, l'Agence BIO a lancé la 1<sup>ère</sup> édition d'un concours national de cuisine professionnel qui invite les jeunes Chefs, âgés de 18 à 24 ans futurs cuisiniers ou cuisinières en lycée professionnel, en établissement hôtelier, en apprentissage ou en formation cuisine en candidat libre, à créer une recette composée uniquement de produits bio.

La première édition de ce concours entièrement consacré à la Bio a remporté un franc succès auprès des professeurs, des chefs et des élèves. Il a ainsi enregistré de nombreuses candidatures issues de toutes les régions de France et sera reconduit en 2017.

### Bon à savoir :

Pour en savoir plus sur l'agriculture biologique et connaître les modalités d'introduction des produits bio en restauration, le magazine Chef'n Bio, dédié aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, est à la disposition des chefs et des établissements hôteliers.

Des outils de communication pour expliquer la Bio aux jeunes chefs ainsi que toutes les informations pratiques liées au concours (règlement, conseils, adresses, contacts en région...) sont disponibles sur la page dédiée [www.agencebio.org/les-trophees-bio-des-jeunes-chefs](http://www.agencebio.org/les-trophees-bio-des-jeunes-chefs)



***Pour en savoir plus sur l'agriculture biologique :***

[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)  
[www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)

***Actualités sur la Bio, films courts « La Minute Bio » sur l'agriculture biologique  
et l'ensemble de ses produits, témoignages de professionnels, recettes...***



Facebook/AgricultureBIO  
Twitter : @leblogdelabio  
[www.leblogdelabio.com](http://www.leblogdelabio.com)  
[www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)

---

**ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO**  
**Anaïs, Jennifer & C°**

**Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)**



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE

