

« *La cuisine BIO des régions de France* »

Le Palmarès des 2^e Trophées BIO des Jeunes Chefs

La finale de la deuxième édition du 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 2017.

Les 3 finalistes avaient à créer la recette d'un plat principal, composé uniquement 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 et d'un chef de cuisine coordinateur Ferrandi a jugé les 3 recettes sur leur originalité, leur esthétisme et leur excellence gustative. Une attention particulière a également été portée à l'utilisation des produits bio, en faisant la chasse au gaspillage alimentaire.



Olivier DENIZARD – Ferrandi-Paris, Marguerite PARENT 1^{er} Prix, Natacha MORIN 2^e Prix, Nicolas LANCRY 3^e Prix et Florent GUHL Directeur de l'Agence BIO

1^{er} Prix

Marguerite PARENT, 23 ans, originaire de Lyon (69) a mis le terroir de la région Auvergne-Rhône-Alpes à l'honneur avec sa recette bio : "Le potager printanier BIO : jaune d'œuf poché, asperges et petits pois, sarrasin en deux textures, émulsion au foin, fromage de brebis".

2^e Prix

Natacha MORIN, une jeune Normande de 21 ans, a mis le terroir de sa région à l'honneur avec sa recette bio : "La Normandie bio et zéro déchet".

3^e Prix

Nicolas LANCRY, 21 ans, de Hazebrouck (59) a mis le terroir des Hauts-de-France à l'honneur avec sa recette bio : "Le BIO mignon de porc fermier farci sauce chicorée, déclinaison de végétaux des Hauts-de-France".

Les 3 Lauréats
à découvrir pages suivantes



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Marguerite PARENT

1^{er} Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017

avec sa recette aux saveurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Marguerite PARENT, originaire de Lyon (69), remporte le 1^{er} Prix avec sa recette bio :

" Le potager printanier BIO : jaune d'œuf poché, asperges et petits pois, sarrasin en deux textures, émulsion au foin, fromage de brebis "

Cette jeune Rhodanienne de 23 ans s'est brillamment démarquée en réalisant une savoureuse recette mettant à l'honneur sa région, l'Auvergne-Rhône-Alpes.

Le jury a en effet été séduit par l'originalité et l'esthétisme de sa recette ainsi que par le subtil mélange des saveurs.

Marguerite prépare actuellement un Brevet professionnel au Lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly (69), en apprentissage dans le restaurant « Le Substrat » à Lyon.

Particulièrement engagée dans l'écologie, la consommation éthique et la protection de l'environnement, c'est tout naturellement que cette jeune cuisinière s'est inscrite, avec l'aide de son chef de cuisine, à ce concours qui rentre parfaitement dans sa démarche.



« Le potager printanier BIO »

Jaune d'œuf poché, asperges et petits pois, sarrasin en deux textures, émulsion au foin, fromage de brebis

Natacha MORIN

2^e Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017

La Normandie à l'honneur !

Natacha Morin, une jeune Normande de 21 ans, actuellement en formation au « Radisson Blu Hotel Toulouse Airport » à Blagnac (31) remporte le 2^e Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017.

Cette jeune cuisinière a choisi de mettre le terroir de sa région d'origine à l'honneur avec sa recette bio :

"La Normandie bio et zéro déchet".



Particulièrement sensibilisée au gaspillage alimentaire, Natacha a proposé au jury une recette originale 100% bio utilisant au maximum l'intégralité des ingrédients qui la composent, même les épluchures, pour qu'il n'y ait aucune perte ! Une démarche qui a particulièrement plu au jury.



"La Normandie bio et zéro déchet »
Grenadin de veau en écaille d'Andouille de Vire,
déclinaison de la pomme de terre, du champignon, de la carotte et de la pomme

Nicolas LANCRY

3^e Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017 Le terroir des Hauts-de-France en vedette !

Le jury a attribué le 3^e Prix à **Nicolas Lancry**, 21 ans, originaire de Hazebrouck (59), qui a proposé au jury une recette bio mélangeant aux recettes traditionnelles des produits et saveurs du terroir de sa région :

"Le BIO mignon de porc fermier farci sauce chicorée, déclinaison de végétaux des Hauts-de-France".

Nicolas prépare actuellement un BTS Hôtellerie-Restaurant au Lycée Marguerite Yourcenar de Beuvry (59).



"Le BIO mignon de porc fermier farci, sauce chicorée, déclinaison de végétaux des Hauts-de-France"



Le Jury des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017, composé de :

- *Florence AILLERY (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation),*
- *Michèle CARLES (Écrivaine culinaire et journaliste culinaire pour Madame Figaro),*
- *Olivier DENIZARD (Chef de Cuisine École Ferrandi-Paris)*
- *Élodie DUPRÉ (Journaliste Bio TV- Annuaire-Vert)*
- *Florent GUHL (Directeur de l'Agence BIO)*
- *Christina VIEIRA (journaliste BIOADDICT)*

*Et présidé par :
Gérard MICHAUT (Président de l'Agence BIO)*



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 en 2016 « les Trophées BIO des Jeunes Chefs », 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.

3 finalistes ont été sélectionnés par un pré-jury parmi les dossiers reçus, pour venir réaliser leur recette devant le grand jury lors de la finale à Paris.

Ce concours entièrement consacré à la Bio a remporté un franc succès auprès des professeurs, des chefs et des élèves. Pour cette deuxième édition, de nombreuses candidatures ont en effet été à nouveau reçues de toutes les régions de France.

Le concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs » peut représenter, pour ces jeunes, un véritable tremplin pour leur orientation future. Il leur permet également de découvrir l'agriculture biologique et ses produits à tous les stades, de la production à la distribution.

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



Pour en savoir plus sur l'agriculture biologique :

www.agencebio.org

www.agriculture.gouv.fr

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

www.labiodes4saisons.eu

ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO

Anaïs, Sandra, Jennifer & C°

Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : adocom@adocom.fr



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

