

Nethan, 10 ans, remporte le concours "Les Petits Chefs" de Scolarest en Ile-de-France

La finale du concours "Les Petits Chefs" Scolarest s'est déroulée avec succès le mercredi 12 juin 2024 à la Fondation GoodPlanet à Paris. Cet événement a été l'occasion pour les jeunes chefs en herbe de montrer leur créativité et leur passion pour la cuisine. Ce concours culinaire est organisé par Scolarest spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales. Il invite, comme chaque année, les élèves de CE2, CM1 et CM2 de ses établissements publics partenaires d'Ile-de-France, à participer. Le principe ? Proposer une recette originale, accompagnée de son dessin autour du thème : les "Recettes de famille". Après avoir été sélectionnés parmi plus de 400 de participants, huit finalistes sont parvenus en finale. Tout au long de l'épreuve, chacun d'eux a été accompagné par un Chef de Scolarest. Cette opération a pour objectifs d'éveiller le plaisir et la gourmandise des enfants, de les sensibiliser au bien manger, mais aussi de leur transmettre la passion de la cuisine.



Après avoir dégusté et longuement délibéré, le jury : Olivier Chaput, Président du jury, Chef et fondateur de l'Association Les enfants cuisinent, Isabelle Monnet, Directrice générale Scolarest, Cédric Javanaud, Directeur général de la Fondation GoodPlanet et Gaëlle Frydzinski, Responsable marketing et communication Scolarest a eu le plaisir d'annoncer les gagnants. Leurs créations ont été évaluées avec soin et passion, garantissant une appréciation de haute qualité des talents des jeunes chefs.

+ 1^{er} Prix décerné à Nethan, de la ville d'Enghien-les-Bains, pour son « Riz asiatique et émincé de schnitzel »

Récompenses : 1 tablette, 1 livre de cuisine, 1 set de matériel de cuisine

+ 2^{ème} Prix décerné à Salematou, de la ville de Meaux, pour son « Attiéké »

Récompenses : 1 tablette, 1 livre de cuisine

> [Téléchargez les visuels](#) <

+ 3^{ème} Prix décerné à Alia, de la ville de Saint-Michel-sur-Orge, pour son « Tajine de kefta aux œufs et tomates »

Récompense : 1 livre de cuisine

« Nous tenons à féliciter tous les participants pour leur engagement et leur détermination. Leur passion pour la cuisine est une source d'inspiration pour les générations futures et contribue à la richesse de la gastronomie », se réjouit Isabelle Monnet, Directrice Générale de Scolarest.

A PROPOS DE SCOLAREST

Scolarest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales. Scolarest s'engage à proposer des offres de restauration sur-mesure de la crèche à l'enseignement supérieur. Scolarest nourrit 400 000 élèves chaque jour sur près de 1 500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs. www.scolarest.fr

CONTACTS PRESSE

Agence Monet pour Scolarest (Compass Group France)

Camille Eridia – 06 48 48 57 67 / Inés Carrayrou – 06 32 01 54 17

TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com