



## **CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE : UN CONCOURS 100% LOCAL À SUIVRE DE PRÈS**

**Remise des prix - La Ferté Macé 22/06**

# **ÉLÉMENTS PRESSE**



# SOMMAIRE

---

<b>SOMMAIRE</b>	<b>2</b>
<b>Communiqué de Presse</b>	<b>3</b>
<b>4 établissements en lice</b>	<b>4</b>
<b>Les produits de nos terroirs mis à l'honneur</b>	<b>4</b>
<b>Un concours responsable</b>	<b>7</b>
<b>Quelques citations</b>	<b>8</b>
<b>Remise des prix - La Ferté Macé</b>	<b>9</b>
Les lauréats (Crédits visuels : Les Numériques)	9
<b>Contacts reportages locaux</b>	<b>13</b>
<b>Les partenaires du projet</b>	<b>14</b>
<b>Contacts</b>	<b>15</b>
Organisation	15
Presse	15
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux	15

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

## CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE :

## DES CHEFS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## RIVALISENT AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX

Le Challenge Bien Manger en Normandie (BMN) fait son grand retour. Pour cette nouvelle édition qui se déroulera en mai-juin, la formule est similaire à 2021 : un binôme chef de la restauration collective et un élève de lycée professionnel, en situation réelle, mettent à l'honneur les produits de leur région.

Le rendez-vous, réservé aux chefs de la restauration scolaire, se déroule sur une seule journée pour chacun des 5 sites sélectionnés ; en cuisine le matin pour revisiter une recette 100% locale et sur le podium dès l'après-midi avec des remises de prix.

Nouveauté cette année : **à l'issue des 4 concours départementaux aura lieu une grande finale régionale.** En effet, les chefs lauréats se retrouveront au [salon Rest'hôtel](#) pour un ultime challenge sur les pianos du salon rouennais. Dans un lieu d'exception, ils vont tout donner en cuisine pour remporter cette édition 2022.

### **Un challenge pour valoriser les produits de nos terroirs**

Le challenge BMN, soutenu par la Région et les départements normands, revient pour sa 17ème édition. Le principe du concours est simple : proposer à des chefs de la restauration scolaire de revisiter une recette traditionnelle avec des produits locaux imposés.

Afin de sensibiliser les jeunes à leur patrimoine culinaire régional, à la richesse des produits normands et afin de valoriser l'agriculture et la pêche normandes, chaque chef - en binôme avec un élève -, se verra imposer une recette emblématique à revisiter :

Chaque lieu d'accueil est ainsi associé à un produit spécifique pour **mettre en valeur les différents patrimoines culinaires locaux.** Les produits mis à disposition seront normands et dès que possible issus des circuits-courts ou fermiers.

---

# 4 ÉTABLISSEMENTS EN LICE

---

Pour cette 17<sup>ème</sup> édition du Challenge BMN, ce ne sont pas moins de **4 lycées normands** qui ont accepté d'accueillir le concours en 2022 dans leurs ateliers :

- 4 mai : lycée professionnel Jean-Baptiste DECRETOT - Louviers (27)
- 11 mai : lycée professionnel Paul Cornu - Lisieux (14)
- **22 juin : lycée professionnel Flora Tristan - La Ferté Macé (61)**
- 29 juin : lycée professionnel Jean Jooris - Saint-Lô (50)

## LES RESTAURANTS SCOLAIRES, THÉÂTRES CULINAIRES

Les restaurants scolaires normands ne manquent pas de chefs exceptionnels, dont les talents sont mis à l'honneur lors de ces journées ; L'occasion également de faire connaître les **métiers de la restauration scolaire** aux jeunes en formation.

La participation de jeunes élèves, en **formation hôtelière** (lycées, de collèges, MFR), permet de les initier au métier de la restauration scolaire, moins connue que la restauration traditionnelle. En binôme avec un chef, durant toute la journée, ils peuvent ainsi échanger tout en cuisinant. Une expérience qui peut déclencher des motivations et susciter des vocations pour rejoindre ce métier passionnant et plein de défis.

# LES PRODUITS DE NOS TERROIRS

## MIS À L'HONNEUR

---

Afin de sensibiliser les jeunes à leur **patrimoine culinaire régional**, à la richesse des produits normands et afin de valoriser l'agriculture et la pêche normandes, chaque chef - en binôme avec un élève en formation hôtelière -, se voit imposer le jour J une recette emblématique à revisiter :

- Louviers : le porc rôti normand et ses petits légumes de la vallée de Seine
- Lisieux : Dessert à base d'oeuf et de lait et son petit biscuit maison
- **La Ferté Macé : Plat végétarien**
- Saint Lô : Le tacaud et ses légumes de saison
- Finale à Rouen : Le velouté et les tartinades aux fromages AOP de Normandie

## DES PRODUITS LOCAUX

Chaque lieu d'accueil est ainsi associé à un **produit spécifique** pour mettre en valeur les différents patrimoines culinaires locaux. Les produits mis à disposition sont, dès que possible, normands et issus des circuits-courts ou fermiers.

L'objectif du concours étant d'inciter les chefs à utiliser ces produits dans leurs restaurants scolaires, en réponse à la demande croissante des collectivités qui s'engagent toujours plus dans des projets en faveur du "Manger local en restauration".

## LE PANIER GARNI DE LA FERTÉ MACÉ

Mercredi 22 juin à La Ferté Macé, les candidats ont ainsi dû **revisiter une recette végétarienne**. Le chef découvre le matin du jour J les ingrédients à travailler. Libre à lui, ensuite, de choisir parmi les ingrédients du panier ceux à cuisiner pour illustrer sa version du plat à revisiter. Chaque binôme confectionne ainsi une **recette pour 10 personnes**, 1 assiette de présentation et 10 bouchées sont alors utilisées par le jury.

---

## Contenu du panier (ingrédients rangés par ordre alphabétique) :

- Ail
- Carotte
- Courgette
- Aubergine
- Champignons frais
- Concombre lisse
- Chou rouge
- Tomate
- Navet violet
- Oignon
- Persil
- Pomme
- Laitue
- Ciboulette
- Échalote
- Boulgour
- Farine
- Quinoa
- Sarazin
- Haricot blanc sec
- Haricot rouge sec
- Ail
- Lentille beluga
- Lentille brune
- Lentille Corail
- Pois cassé
- Pois chiches
- Camembert AOP de Normandie
- Beurre doux AOP Isigny
- Crème AOP Isigny
- Fromage Blanc
- Lait UHT
- Oeuf
- Noisette
- Cidre ½ sec local
- Vinaigre de cidre locale
- Huile de colza locale
- Poivre
- Sel



# UN CONCOURS RESPONSABLE

---

En plus de privilégier une provenance et un approvisionnement des produits **en proximité**, cette nouvelle édition a veillé au respect de l'environnement et des candidats...

## RESPONSABLE POUR L'ENVIRONNEMENT

Pour éviter le gaspillage, tous les plats cuisinés sont soit dégustés pour les besoins du concours, soit proposés aux points de vente des lycées hôteliers ou donnés aux participants. **Aucun déchet** n'est produit sur cet évènement.

Depuis 2 ans maintenant, les Chambres d'agriculture de Normandie sont en partenariat avec [l'association du CREPAN](#) et le [réseau du REGAL](#) (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) pour apporter un conseil contre la lutte du gaspillage alimentaire.

Les établissements qui le souhaitent peuvent d'ailleurs faire une demande d'accompagnement pour travailler sur leurs approvisionnements et le gaspillage alimentaire dans leur service de restauration avant ou après le concours.

## QUELQUES CITATIONS

*"Le Challenge Bien Manger en Normandie, c'est à la fois mettre en avant les produits des agriculteurs, mais aussi mettre en avant le métier des chefs de cuisine, leur savoir-faire, leur façon de sublimer nos produits agricoles et de transmettre leur savoir aux stagiaires."*

**Clotilde Eudier, Vice-Présidente en charge de l'agriculture, la pêche et la forêt,  
Région Normandie**

*Un événement qui dure depuis 16 ans comme celui-ci, a prouvé qu'il était indispensable et utile et qu'il avait de l'avenir. C'est un événement qui vient à la rencontre de deux politiques de la région Normandie. D'une part, manger Normand dans les lycées et d'autre part, la politique d'indication d'origine.*

**Pierre VOGT, Vice-Président de la Région Normandie en charge du traitement des  
déchets**

*"Merci pour votre motivation et votre créativité [...] vous avez su mettre en avant et sublimer nos produits. Ce challenge démontre que l'on peut manger varié, avec de l'ingéniosité."*

**Jean-Marie LENFANT, Elu des Chambres d'agriculture de Normandie**

*Je suis très fier en qualité d'agricultrice de pouvoir participer à cette journée. Mon quotidien consiste à proposer de beaux produits qui seront ensuite sublimés par vos talents de cuisinier. Sans belle matière, difficile de réaliser de beaux et bons plats. Nous avons besoin des uns et des autres pour exister.*

**Agnès RUETTE, Elue des Chambres d'agriculture de Normandie**

*C'est un réel plaisir car ce concours démontre toute l'excellence et tout le savoir faire des chefs de la restauration collective et de la restauration scolaire.*

**Christophe GANZITTI, Proviseur du Lycée François Rabelais, Ifs.**

*C'était l'occasion pour moi en tant que chef de cuisine de démontrer que dans nos restaurants scolaires il était servi de la vraie cuisine avec des produits frais, des produits locaux et que justement on pouvait se faire plaisir et faire plaisir aux élèves de cette manière là.*

**Chef Pierre ROBILLARD - Lycée agricole de Coutances**



# REMISE DES PRIX

## LA FERTÉ MACÉ

---

### LES LAURÉATS (Crédits visuels : Les Numériques)

#### RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE D'OR



**Titre de la recette :** Boulette croustillante

**Cheffe :** Nathalie SCOBRY - Lycée Victor Grignard, Cherbourg (50)

**Élève :** Amadou Diallo - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

#### RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE D'ARGENT



**Titre de la recette :** Mille-feuille de légumes grillés

**Chef :** Dany DAMBO, Lycée Victor Lépine, Caen (14)

**Élève :** Alexi Chauvin - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

## RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE DE BRONZE



**Titre de la recette :** Burger végétal d'aubergines

**Cheffe :** Marie MARTESI, Collège André Maurois, La Saussaye (27)

**Élève :** Romain Danion - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

## RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE DE BRONZE



**Titre de la recette :** Dalh de légumes secs et ses petits légumes, Ratatouille, champignon et caviar d'aubergine

**Chef :** Kévin Coupeau, Lycée Auguste Loutreuil, Sées (61)

**Élève :** Océane Roussel - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

## RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE DE BRONZE



**Titre de la recette :** Steak Végétal, coeur fondant au Camembert de Normandie et son wok de légumes

**Chef :** Philippe PARROTIN, Cuisine Centrale d'Hérouville Saint Clair (14)

**Élève :** Mathis Guesdon - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

## RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE DE BRONZE



**Titre de la recette :** Risotto de Bulgour aux petits légumes et sablé au Camembert

**Chef :** Jérôme OZENNE, GIP de Saint-Lô

**Élève :** Alycia Leylavergneux - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

## RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE DE BRONZE



**Titre de la recette :** All in One

**Chef :** Stéphane L'HERNAULT, Cuisine Centrale des Douaires, Gaillon (27)

**Élève :** Miguel Roger - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

## RECETTE DU PLAT VÉGÉTARIEN : MÉDAILLE DE BRONZE



**Titre de la recette :** Galette de boulgour, poêlé de légumes

**Chef :** Cyril COTTE, Collège Simone Signoret, La Val D'hazey (27)

**Élève :** Nolann Lemonnier - Lycée Flora Tristan, La Ferté Macé (61)

**Pratique :** Nous disposons d'autres **visuels** pris lors des épreuves du matin du 4 mai, notamment des binômes (crédits : Les Numériques). N'hésitez pas à nous contacter (voir page 14).

## CONTACTS REPORTAGES LOCAUX

---

Nom et prénom du candidat	Etablissement	Adresse	Code postal	Ville	Téléphone
Stéphane LHERNAULT	Cuisine centrale des douaire, Mairie de Gaillon	Route des douaires	27600	Gaillon	02 32 77 50 00
Nathalie SCOBRY	Lycée polyvalent Victor Grignard	12 rue Guillaume Fouace	50100	Cherbourg en Cotentin	02 33 93 02 11
Cyril COTTE	Collège Simone Signoret	Route du Noyer Paul	27940	Le Val d'Hazey	02 32 53 32 39
Marie MARTESI	Collège André Maurois	Rue Abbé Bellemin	27370	La Saussaye	02 35 87 81 61
Dany DAMBO	Lycée Professionnel Victor Lépine	40 rue Victor Lépine	14000	Caen	02 31 52 51 00
Jérôme OZENN	GIP Restauration Collective Centre Manche	900 rue du vieux Candol	50000	Saint-Lô	02 33 72 16 57

---

Philippe PARROTIN	Cuisine centrale Hérouville Saint Clair	912 Avenue de Berlin	14200	Hérouville Saint Clair	02 31 45 71 92
Kevin COUPEAU	Lycée Auguste Loutreuil	Rue du 11 Novembre 1918	61100	Sées	02 33 81 74 00

## LES PARTENAIRES DU PROJET

*(TECHNIQUES ET/OU FINANCIERS)*



# CONTACTS

---

## ORGANISATION

Sarah LESNARD - 06 74 83 02 75 - [sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr](mailto:sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr)

## PRESSE

Ivan Muret - 07 85 58 96 62 - [ivan.muret@normandie.chambagri.fr](mailto:ivan.muret@normandie.chambagri.fr)

## RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



[@Agri\\_Normandie](https://twitter.com/Agri_Normandie)



[@AgriNdie](https://www.facebook.com/AgriNdie)



[@ChambresdagriculturedeNormandie](https://www.youtube.com/ChambresdagriculturedeNormandie)

---