



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

**Remise des prix - Louviers 04/05**

# **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 - Louviers</b>	<b>9</b>
Les lauréats (Crédits visuels : Les Numériques)	9
<b>Contacts reportages locaux</b>	<b>12</b>
<b>Les partenaires du projet</b>	<b>13</b>
<b>Contacts</b>	<b>14</b>
Organisation	14
Presse	14
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux	14

# 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 LOUVIERS

Mercredi 4 mai, à Louviers, les candidats ont ainsi dû **revisiter une recette emblématique du secteur de Louviers**. 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) :**

- Betterave rouge crue locale
- Beurre doux AOP Isigny
- Blettes/Côtes de blettes locales
- Calvados de Normandie (AOC)
- Camembert AOP de Normandie
- Carottes locales
- Céleri rave boule local
- Champignons
- Chou blanc lisse local
- Chou-fleur local
- Cidre IGP de Normandie
- Crème fraîche AOP d'Isigny
- Echalotes locales
- Epinards frais locaux
- Farine T55 locale
- Flocons d'avoine ou mélange de céréales
- Graines de courges
- Huile de colza locale
- Huile de tournesol locale
- Lait 1/2 écrémé UHT de Normandie
- Betterave rouge crue locale
- Laitue, feuille de chêne locale
- Lardons de Normandie
- Miel de Normandie toutes fleurs
- Moutarde graine de Normandie
- Navet violet local
- Œufs normands catégorie 0 ou 1
- Oignon blanc
- Oignon rouge
- Persil
- Poireau normand
- Pomme de terre chair ferme locale
- Pomme de terre chair tendre locale
- Pomme à cuire locale
- Sucre en poudre
- Viande de porc de Normandie à rôtir
- Vinaigre de cidre de Normandie

# 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, il 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 - LOUVIERS

---

## LES LAURÉATS (Crédits visuels : Les Numériques)

### RECETTE DU PLAT DE PORC À RÔTIR ET SES LÉGUMES DE LA VALLÉE DE LA SEINE : MÉDAILLE D'OR



**Titre de la recette :** Longe de porc en habit de chou cabus au camembert et au lardon et sa sauce suprême

**Chef :** Michel Lemoussu, Lycée agricole de Thère, Pont-Hébert

**Élève :** Kéziah Goua, Lycée Jean-Baptiste Decrétot

### RECETTE DU PLAT DE PORC À RÔTIR ET SES LÉGUMES DE LA VALLÉE DE LA SEINE : MÉDAILLE D'ARGENT



**Titre de la recette :** Pièce de porc rôti en cuisson basse température et sa jardinière de légumes

**Chef :** Olivier Trijeaud, Collège Marcel Pagnol, Gravigny

**Élève :** Noé Lempereur, Lycée Jean-Baptiste Decretot, Louviers

**RECETTE DU PLAT DE PORC À RÔTIR ET SES LÉGUMES DE LA VALLÉE DE LA SEINE : MÉDAILLE DE BRONZE**



**Titre de la recette :** Croquemis d'effiloché de porc et sa purée de carotte et de pommes de terre pochée dans son bouillon

**Chef :** Bertrand Richard, ERPD  
Louis Pergaud, Barentin

**Élève :** Virgil Dubremetz, Lycée  
Jean-Baptiste Decretot, Louviers

**RECETTE DU PLAT DE PORC À RÔTIR ET SES LÉGUMES DE LA VALLÉE DE LA SEINE : MÉDAILLE DE BRONZE**



**Titre de la recette :** Dôme d'émincé de porc et ses petits légumes locaux

**Chef :** Céline Brung, Lycée  
Modeste Leroy, Evreux

**Élève :** Léopold Wengler, Lycée  
Jean-Baptiste Decretot, Louviers

**RECETTE DU PLAT DE PORC À RÔTIR ET SES LÉGUMES DE LA VALLÉE DE LA SEINE : MÉDAILLE DE BRONZE**



**Titre de la recette : Le  
Burger Normand**

**Chef :** Franck Bondis, Collège  
Ferdinand Buisson, Louviers -  
27

**Élève :** Steven Leroy, Lycée  
Jean-Baptiste Decretot,  
Louviers

**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
BONDIS Franck	Collège Ferdinand Buisson	13 boulevard Jules Ferry	27405	LOUVIER S	0670543423
BRUNG Céline	Lycée Modeste Leroy	32 rue Pierre Brosselette	27000	Evreux	0646451068
DALLIAS Patrick	Lycée Val de Seine	Avenue Georges Braque	76120	Le Grand-Quevilly	0235182969
LEMOUSSU Michel	Lycée Agricole de THERE	Le Hommet d'Arthenay	50620	PONT HEBERT	0673950595
MARTIN Léandre	Restaurant scolaire Joliot Curie	Rue Louise Michel	14550	Blainville sur Orne	0615043833
RICHARD Bertrand	ERPD Louis PERGAUD	Rue Aristide BRIAND	76360	BARENTIN	0615158397
ROLLAND Nathalie	Cuisine centrale de Clef Vallée d'Eure	Rue des écoles -Fontaine Heudebourg	27490	Clef Vallée d'Eure	0671789618
TRIJEAUD olivier	Collège Marcel PAGNOL de Gravigny	2 rue des ÉCOLES	27930	GRAVIGNY	0618756905

# 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)