



# Cuisinons pour demain. Concours culinaire RATIONAL.

Pour les étudiants et les professionnels. Concours  
présidé par M. César Troisgros.

**1<sup>er</sup> prix :** un dîner et une nuit au sein de la Maison Troisgros à Ouches pour deux personnes  
un stage d'une journée à la ferme du Bec Hellouin (27)  
une mallette à couteaux RATIONAL

**Finale le 17 novembre 2020 à Paris lors du salon EquipHotel.**

# Le concours RATIONAL



«La nature est notre principale ressource, prenons-en soin et cuisinons de façon vertueuse pour demain.

J'attends que les candidats me surprennent avec une cuisine respectueuse et pleine de sens».

Monsieur César Troisgros  
Chef de l'établissement «Le Bois sans feuilles» à Ouches

«Le développement durable est très important pour RATIONAL, pour assurer à nos clients une empreinte écologique raisonnée.  
Le concours Cuisinons pour demain nous projette dans le futur : il valorise le bien-être et l'innovation, et met en avant de jeunes cuisiniers, qui seront les chefs de demain».

Jean-Baptiste François  
Directeur marketing de RATIONAL France



## Cuisinons pour demain

RATIONAL organise un concours culinaire ouvert aux élèves/étudiants d'écoles et lycées hôteliers. Monsieur César Troisgros sera le parrain de cette première édition.

Les candidats concurrents devront présenter une recette, en utilisant les produits d'un panier choisi par M. Troisgros, composé principalement de produits végétaux. Ils devront utiliser les légumes choisis dans leur quasi-totalité et une protéine de leur choix, comme un condiment.

L'assiette visera à mettre en avant la santé, le bien-être, la tradition et l'innovation, en utilisant une méthode moderne et une méthode traditionnelle.

Le plat sera préparé à l'aide d'un four mixte RATIONAL.

## Les étapes du concours

Les inscriptions se feront sur dossier en binôme, composé d'un étudiant accompagné d'un candidat de son choix : un élève, un professeur, un chef d'apprentissage ou un cuisinier.

Le formulaire d'inscription sera à rendre pour le 15 septembre 2020.

Le dossier de participation sera à rendre pour le 30 septembre 2020.

Ces documents sont à envoyer à l'adresse **[marketingfrance@rational-online.com](mailto:marketingfrance@rational-online.com)**

Le dossier de participation devra contenir :

- le nom du binôme,
- deux photos prises pendant la réalisation du plat,
- une photo de la cuisson avec un four mixte RATIONAL,
- une photo de l'assiette terminée,
- la recette écrite.

Pour décrire la réalisation, une vidéo (1 minute environ, filmée avec un téléphone) sera à joindre au dossier en présentant l'assiette et les méthodes utilisées (dont une traditionnelle, et une moderne), et l'inspiration des candidats.



L'assiette présentée sera basée sur le panier suivant, sélectionné par Monsieur César Troisgros :

- Courge (variété au choix des candidats)
- Sarrasin (flocons, graines, farine ou autre)
- Persil (variété au choix des candidats)
- 1 protéine au choix des candidats
- Condiments, épices, assaisonnement... libres et au choix des candidats

Ce panier sera également celui de la finale ; M. César Troisgros y ajoutera un ingrédient «surprise» pour cette finale.

Le nom des finalistes sélectionnés sera annoncé le 16 octobre 2020 après sélection par Monsieur César Troisgros et un chef RATIONAL.

## Une finale d'exception

La finale aura lieu le 17 novembre 2020 à 16h dans l'espace «concours» du salon EquipHotel à Paris.

Lors de la finale, les binômes sélectionnés devront proposer une recette avec le même panier que lors de la sélection. Monsieur Troisgros ajoutera au panier de la sélection un ingrédient «surprise» de son choix.

L'épreuve finale reposera sur les mêmes principes et valeurs que les sélections.

Les candidats auront 1h pour préparer une recette qui sera cuite dans le four mixte RATIONAL mis à leur disposition et présenter leur assiette au jury.

### Le jury de la finale sera composé de 5 personnes :

- Monsieur César Troisgros
- 1 Chef RATIONAL
- 3 personnes choisies par M. César Troisgros, pas nécessairement issues du monde de la gastronomie



# Les lots pour chaque membre de l'équipe gagnante.

1<sup>er</sup>

Un dîner et une nuit pour deux personnes au sein de la maison Troisgros  
Un stage d'une journée en permaculture



Les deux gagnants du concours RATIONAL auront la chance de se plonger au cœur de la nature pour une nuit en chambre double, dîner pour deux, boissons et petits déjeuners inclus au sein de la maison Troisgros à Ouches.



Ils remporteront également une journée de stage de permaculture au sein de la ferme Biologique du Bec Hellouin (27). Ils apprendront à concilier des exigences de productivité, des exigences éthiques ainsi que des performances économiques.

2<sup>ème</sup>

Un repas pour deux au restaurant «Le Bois sans feuilles» à Ouches  
Un livre sur la permaculture



Pour cette deuxième place, les deux binômes gagnants auront la chance de se plonger au cœur de la nature pour un repas pour deux à 5 plats au sein de la maison Troisgros à Ouches.



Ils remporteront également un livre de permaculture de la ferme Biologique du Bec Hellouin (27), «Vivre avec la terre» qui leur donnera les moyens de s'engager dans une démarche bio-inspirée en comprenant le fonctionnement des milieux naturels.

Tous les participants à la finale remporteront une mallette à couteaux de cuisine DICK créée exclusivement pour RATIONAL, d'une valeur de 500 €



Dans cette mallette vous retrouverez tous les couteaux et ustensiles pour les chefs :

- couteau filet de sole
- spatule
- économe
- couteau à pain
- couteau tête d'aigle
- couteau de chef...