

COMMUNIQUE



Venez découvrir les étoiles montantes de la cuisine Bio bretonne !

Lundi 19 février 2018 - de 10h à 12h30

Parc Expo Rennes - Espace Concours Gargantua

Organisé pour la première année par Initiative Bio Bretagne (IBB), l'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière (UMIH) et le Comité Régional du Tourisme de Bretagne (CRT Bretagne), le Défi culinaire Bio met en compétition 6 candidats, élèves d'écoles hôtelières bretonnes. Ce Défi culinaire Bio permet de sensibiliser les futurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration aux produits issus de l'agriculture biologique. Un jury composé de chefs bretons et de professionnels de la cuisine départagera les candidats à l'issue de l'épreuve.



L'épreuve

Elle consiste à réaliser un plat composé d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, bretons et de saison. Une attention toute particulière sera demandée pour la réduction du gaspillage alimentaire. Elle se déroule sur 1 heure.

Le Parrain :
Baptiste Denieul,
chef étoilé de l'Au-
berge Tiegezh (56) et
plus jeune chef étoilé
français

Le Jury

Baptiste Denieul, chef étoilé de l'Auberge Tiegezh, Guer (56)
Julien Lemarié, chef de l'IMA, Rennes (35)
Virginie Giboire, cheffe de Racines, Rennes (35)
Christophe Wasser, chef de L'Ormeau, Cancale (35)
Stéphanie Decourt, rédactrice pour Bretons en Cuisine
Christelle Capitaine, rédactrice du blog Cuisine de tous les jours



Le Défi culinaire Bio c'est :

- 6 candidats : élèves d'écoles hôtelières bretonnes
- 1 plat Bio breton
- 6 jurés : chefs bretons, professionnels de la cuisine
- 1 vainqueur

Le déroulé

- 10h : Introduction par le parrain Baptiste Denieul
- 10h30 : Défi culinaire
- 11h30 : Délibération du jury
- 12h15 : Remise de prix

Contact Presse : Carole Guist'hau (IBB) - carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr - 02 99 54 03 40

Défi culinaire proposé par :

En partenariat avec :