



COMMUNIQUE DE PRESSE

Un chef de Compass Group France récompensé pour sa cuisine lors du concours « Le BON en avant »

Châtillon, le 6 décembre 2022. Compass Group France, via ses marques spécialistes de la restauration collective en milieu scolaire, collectivités et médico-social, (Scolarest et Medirest) fait partie des grands gagnants du concours « Le BON en avant ». Un événement organisé par le Groupe SOS, groupe associatif leader de l'entrepreneuriat social en Europe, dont l'objectif est de récompenser le travail de chefs engagés pour une alimentation durable et le bien manger.

« Le BON en avant », un concours culinaire pour valoriser les chefs de la restauration collective

Organisé par le Groupe SOS, le concours « Le BON en avant » redonne ses lettres de noblesse au métier de chefs de cuisine en restauration collective. *« Chaque jour, la restauration collective nourrit en France 10 millions de personnes. Nos chefs cuisiniers jouent un rôle central dans la vie des Français, de l'éveil des enfants aux bienfaits d'une alimentation équilibrée en passant par le réveil des papilles de nos aînés pour que le repas soit pris avec plaisir et ainsi favoriser la lutte contre la dénutrition »,* explique Camille Berthaud, PDG de Compass Group France. Pour la première fois, des **brigades régionales composées de producteurs et productrices, cuisiniers et restaurateurs** ont conçu des **recettes alliant qualité nutritionnelle, gustative et responsabilité écologique**. Séduit par le concept et l'envie de faire connaître ces métiers à impact positif, le pure player de la restauration collective s'est pleinement engagé dans ce concours. **9 de ses chefs cuisiniers**, dans leurs régions respectives, ont concouru pour défendre les valeurs de leur métier. L'occasion de faire bouger les lignes d'une cuisine qui concerne des millions de personnes en France, tous les jours. *« Compass Group France, c'est une communauté forte de 14 000 femmes et hommes qui tous sont passionnés. Participer à ce concours culinaire est une véritable opportunité de mettre en avant leur métier et leurs produits. Mais aussi, leur volonté d'apporter du bien-être et du réconfort par une expertise, une technicité qu'ils souhaitent adapter aux besoins de chacun »,* précise-t-il.

Un défi culinaire de 3h autour de l'intergénérationnel et l'ancrage local

Lors de la finale le 5 décembre, les chefs de cuisine Scolarest et Medirest, accompagnés de deux commis, ont **préparé durant 3h un menu dégustation intemporel et un menu dégustation en version végétarienne**, 150 bouchées chacun. L'objectif ? Concevoir un menu intergénérationnel avec un fort ancrage local, en tenant compte de l'ensemble des enjeux d'une alimentation saine et durable. Au menu :

ENTRÉE

Poireau en croute de sel, ravigote, vinaigrette de vert de poireaux et chips de racines

PLAT

Cordon bleu revisité, emmental, épinard et carotte en 2 façons

PLAT VÉGÉTARIEN

Cannelloni épinard, céleri, citron confit, velours de courge *des Limons de Toulotte*

DESSERT

Sablé chocolat crème mascarpone au poivre de Timut, gel d'orange

Zoom sur le grand gagnant de l'édition 2022 « Le BON en avant » :

Medirest : Stéphane Lagarde, chef exécutif à l'hôpital américain de Neuilly
« *Nous nous sommes dépassés. Cette récompense est une consécration pour le travail que nous fournissons quotidiennement* », s'est-il réjoui.

Pour plus d'informations sur Compass Group France, consultez
> [Le Pacte - Restaurons Demain](#) <

A PROPOS DE COMPASS GROUP FRANCE

Basé à Châtillon, en région parisienne, Compass Group France est l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Compass Group France sert 164,5 millions de repas chaque année, sous des marques spécialisées selon le secteur d'activité : en entreprise avec les marques Eurest, Exalt et Popote, dans le secteur de l'enseignement avec Scolarest; en cafeteria en milieu hospitalier sous l'enseigne Mediance, en établissements santé et médico-sociaux avec Medirest ; en restauration événementielle sous la marque Levy Restaurants. Compass Group France a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 1 milliard d'euros, à travers un réseau de 2 341 établissements clients et compte près de 14 000 collaborateurs sur l'Hexagone.

www.compass-group.fr



Eurest exalt Mlemnu medirest mediance Scolarest des Savoirs Levy Restaurants Pipete Optim'appro

CONTACT PRESSE

Agence Monet + Associés

Camille Eridia - TeamRP.CompassGroup@monet-rp.com - Tél : 06 48 48 57 67 - 05 56 20 66 77