

Saint-Grégoire, le 26 mai 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE,

Succès pour le concours culinaire amateur : créativité, engagement et inclusion au menu

Le samedi 24 mai 2025, un événement culinaire « Graine de Chef » a réuni **quatre candidats amateurs** passionnés, qui se sont affrontés pendant deux heures autour d'un défi gourmand : **réaliser un plat et un dessert pour un jury de cinq professionnels de la gastronomie.**

Sous le regard attentif d'un jury aux profils aussi variés qu'inspirants, les participants ont redoublé de créativité pour séduire les papilles et exprimer leur amour de la cuisine.

Un jury d'exception

Le jury était composé de figures locales reconnues pour leur expertise et leur engagement :

- **Eric Bouchy**, chef cuisinier en retraite, fort de 35 ans d'expérience, notamment au restaurant **Pen Roc** à Saint-Didier (25 ans) et au **Germinal** à Cesson-Sévigné (10 ans).
- **Patrick Cousin**, chef traiteur du **SUPER U**, professionnel reconnu pour son exigence et son attachement à la cuisine de qualité.
- **Sophie Guillemé**, cheffe cuisinière au **restaurant Ti Miam** à Bruz, structure inclusive et engagée.
- **Anne-Laure Loray**, encadrante technique en restauration chez **Prélude à Rennes**, organisme qui favorise l'insertion professionnelle de publics éloignés de l'emploi.
- **Louise Léquippé**, créatrice du compte Instagram **Épicu'Rennes**, communauté digitale dédiée aux bons plans gourmands de la métropole rennaise.

Une récompense porteuse de sens

La lauréate du concours, Isabelle Renouard, aura l'honneur de voir **son plat et son dessert commercialisés pendant les mois de juin et juillet** au sein du **restaurant Ti Miam** à Bruz, où officie Sophie, membre du jury.

Le **restaurant Ti Miam**, rattaché à l'**ESAT La Pommeret à Bréal-sous-Montfort**, forme et emploie des personnes en situation de handicap sur un parcours de 4 ans. Une démarche qui allie exigence culinaire et inclusion sociale.

Un événement porteur de valeurs

Ce concours a permis de valoriser à la fois **la cuisine amateur, l'engagement solidaire, et le travail d'équipes professionnelles investies dans une gastronomie plus humaine et inclusive.**

Nous remercions chaleureusement les participants et les membres du jury pour leur implication et leur enthousiasme.

 Prochainement, retrouvez les photos et vidéos de l'événement sur nos réseaux !

Pour plus d'informations, contactez :

Sabrina LE FOL

s.lefol@grand-quartier.fr

06.28.62.38.41