

SIRH/+
BOCUSE D'OR
2021 FINAL LYON, FR

**SOCIAL
COMMITMENT
AWARD**

bocusedor.com

bocusedor-winners.com

sirhafood.com



SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY





SOMMAIRE

BOCUSE D'OR SOCIAL COMMITMENT AWARD	3
/1 QUELS SONT LES CHAMPS D'ACTION COUVERTS PAR CE PRIX ?	
/2 QUEL EST LE DEGRÉ D'IMPLICATION DEMANDÉ DE LA PART DES ÉQUIPES ?	
/3 COMMENT SERONT ÉVALUÉES LES CANDIDATURES ?	
LES MEMBRES DU JURY	4
NOS PARTENAIRES	7
EN SAVOIR PLUS SUR LES DOSSIERS DÉPOSÉS	9

CONTACT

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions ou informations complémentaires :
bocusedor@gl-events.com



BOCUSE D'OR SOCIAL COMMITMENT AWARD

Le **Bocuse d'Or Social Commitment Award** est un prix remis à une équipe du Bocuse d'Or pour son implication sociétale dans des domaines liés à l'alimentation : aide alimentaire, distribution de repas, éducation, formation, développement durable (lutte contre le gaspillage, agriculture responsable, protection des ressources...).

Ce prix remis conjointement par **GL events Exhibitions Operations** et l'association des **Bocuse d'Or Winners (www.bocusedor-winners.com)**, sera attribué par un jury composé de personnalités internationales reconnues pour leur engagement et leur expertise sur ces sujets.

/1 QUELS SONT LES CHAMPS D'ACTION COUVERTS PAR CE PRIX ?

- + Aide alimentaire, distribution de repas
- + Éducation, formation,
- + Développement durable (lutte contre le gaspillage, agriculture responsable, protection des ressources...).

/2 QUEL EST LE DEGRÉ D'IMPLICATION DEMANDÉ DE LA PART DES ÉQUIPES ?

Le chef seul – ou avec son équipe – a la possibilité de présenter un dossier pour lequel il aura (au choix):

- + Monté et mené à bien un projet de A à Z relevant des domaines précités ;
- + Apporté une aide logistique à un projet ou une structure déjà existante (organisation de repas pour lever des fonds, implication terrain pour formation ou distribution de repas par exemple) ;
- + Apporté son parrainage, sa notoriété pour mettre en lumière une action ou structure déjà existante.

/3 COMMENT SERONT ÉVALUÉES LES CANDIDATURES ?

Les critères de notation sont précisés dans le règlement ci-après. Les membres du jury jugeront les dossiers selon les critères suivants :

- + Degré d'implication du chef et éventuellement de son équipe
- + Évaluation, mesurabilité de l'impact
- + Temporalité ; action « one shot » ou action pérenne
- + Implication d'autres acteurs pour synergie
- + Mise en valeur de l'action et efficacité de la communication



LES MEMBRES DU JURY



FANNY AGOSTINI

www.landestini.org

Fanny Agostini est journaliste et présentatrice TV et radio, engagée dans une démarche de protection de la nature et du vivant. Durant les sept années qu'elle passe à présenter la météo sur BFM, elle plonge dans les questions d'impact du climat sur notre environnement et particulièrement sur l'agriculture. Cette période développe sa conscience de l'urgence de la situation. Avec son compagnon, Henri Landes, elle consacre sa vie à éveiller, informer, transmettre autour des problématiques environnementales : livres*, émissions**, associations***... Présentatrice durant deux ans de l'émission Thalassa, elle en oriente davantage la ligne

éditoriale vers la préservation de l'océan et de la biodiversité marine.

En 2015, elle co-fonde le fameux Climate Boot Camp, un événement qui aide des journalistes à monter en compétence au sujet du changement climatique. En 2019 elle s'installe dans une ferme de Haute-Loire, pour vivre près des producteurs locaux et produire ses propres fruits et légumes... tout en continuant sa carrière médiatique.

* Faites le plein de Nature ! (éditions de l'Observatoire) et L'Océan est notre avenir (Ed. Autrement), un manifeste pour la préservation de la mer.

** En Terre Ferme et Génération Ushuaïa sur TF1

*** Landestini, association qui agit sur l'éducation des jeunes et l'entrepreneuriat.

« Pour préserver notre environnement il est impératif de nous reconnecter à la nature. Cette reconnexion passe largement par notre alimentation, nos assiettes, tout ce que nous mangeons au quotidien. Manger bio, local et de saison c'est déjà faire beaucoup. »



©Renaud Alouche

GAUTIER CHAPUIS

Gautier Chapuis, ingénieur en science de l'eau et de l'environnement, est un homme politique lyonnais engagé sur les thématiques écologiques et de changement climatique. Investi à Lyon dans le mouvement climat et au sein d'une ONG environnementale, il décide de rejoindre la politique et de militer pour une meilleure qualité de l'air en ville. En 2020, il devient élu à la ville de Lyon et prend en charge l'alimentation locale et la sécurité alimentaire. Un challenge, puisqu'il s'agit d'une délégation nouvelle pour laquelle les enjeux sont immenses : problématiques de relocalisation de l'alimentation, développement d'un système alimentaire vertueux notamment dans les cantines et les crèches, développement de l'agriculture urbaine, mise en place d'un droit à l'alimentation. Avec un seul agriculteur encore présent sur Lyon, l'enjeu est de taille ; mais un enjeu qui mérite une attention particulière, l'alimentation représentant à ses yeux un vecteur concret d'émancipation et un trait d'union entre toutes et tous.

« Les cheffes et chefs du monde sont incontestablement les ambassadeurs de leur histoire, de leur patrimoine et sont désormais les hérauts d'une nouvelle manière de faire la cuisine, plus locale et plus saine, une cuisine qui redonne du sens. Aujourd'hui, ils et elles sont au rendez-vous pour écrire une nouvelle recette, celle qui change nos assiettes et nos vies ! »



© EricWolfinger

KYLE CONNAUGHTON

www.singlethreadfarms.com

Kyle Connaughton est un chef américain au cœur japonais ! A l'âge de 9 ans, un repas de sushis marque sa vie du sceau de la culture japonaise. Il étudie avec le Maître Sushi Andy Matsuda au Sushi Chef Institute. Il travaille aussi pour Michel Bras à Hokkaido puis comme Chef Directeur Recherche et Développement des cuisines expérimentales du Fat Duck qu'il lance pour Heston Blumenthal en Angleterre.

Il est particulièrement fasciné par l'omotenashi, l'art japonais de l'hospitalité que Kyle et Katina Connaughton définissent comme le fait de procurer à chaque visiteur le sentiment d'avoir été personnellement invité à dîner à la maison ; une philosophie qui régit leur établissement Single Thread Farm dans la petite ville californienne de Healdsburg, dans le Sonoma Wine County.

Les Connaughton ont développé la ferme biologique SingleThread sur dix hectares de terrain. Plus de 30 variétés de tomates et des dizaines de légumes poussent sous serre, en plein champ et dans des vergers. S'y ajoutent un verger conservatoire, des poulaillers, des oliviers, des ruches, et une truffière en cours de développement, le tout fournissant près de 70 % des produits du restaurant aux 3 étoiles Michelin. Kyle et Katina ont également largement contribué à la création du Sonoma Family Meal, un réseau de chefs, d'agriculteurs et de producteurs luttant contre l'insécurité alimentaire en cas de catastrophes.

« En tant que Chefs, nous avons la responsabilité de diriger avec intégrité, de soutenir de bons systèmes alimentaires et de montrer l'exemple à la prochaine génération de leaders bienveillants dans notre métier. »



ARNAUD POISSONNIER

www.babyloan.org

Arnaud Poissonnier est un entrepreneur social français expert du crowdfunding (financement participatif). Après un diplôme en notariat, il a travaillé pendant douze ans en tant que conseiller juridique, fiscal et financier dans des banques de gestion de fortune. En 2004, après le tsunami, il collabore pour le compte de sa banque avec l'ONG ACTED qui envisage de mettre en place du microcrédit en Asie centrale. Il découvre ainsi la microfinance et particulièrement le microcrédit dont le chantre est le Professeur Yunus, Prix Nobel de la Paix. Passionné par le sujet, Arnaud Poissonnier change radicalement de voie, rejoint ACTED puis lance avec eux et Aurélie Duthoit la plateforme de crowdfunding solidaire Babyloan ; à ce jour, Babyloan a permis, grâce aux internautes, d'aider plus de 50 000 familles dans le monde. Jamais à court de projets, son parcours est ponctué d'écriture de livres et de nombreux autres projets solidaires et sociaux.

« J'ai toujours trouvé vraiment bluffant de voir à quel point les cuisiniers étaient sensibles aux problématiques sociales et à la nécessité de la solidarité. Cela vient sans doute de leur côté artiste et d'un métier qui nourrit l'humain. C'est magnifique ! »



XIAOMING BAI

www.wmprof.com

Xiaoming Bai est un entrepreneur hautement qualifié d'origine chinoise, travaillant comme directeur du marketing international pour Tana-Chemie GmbH (Werner & Mertz Professional). Son travail est axé sur la commercialisation de produits de nettoyage et de désinfection écologiques pour les secteurs professionnels tels que l'entretien des installations, les soins de santé et la transformation des aliments. Auparavant, Xiaoming Bai a travaillé pendant plusieurs années en tant que responsable de la gestion de la marque et du marketing commercial chez Villeroy & Boch AG.

Travailler pour une entreprise pionnière d'une économie circulaire qui œuvre bien au-delà de sa propre industrie ne lui suffit pas. Xiaoming Bai s'efforce d'intégrer un mode de vie durable dans la sphère privée, tous les jours. En devenant père de deux enfants, l'utilisation consciente des ressources et le désir de protéger l'environnement à long terme sont devenus de plus en plus importants. C'est une grande préoccupation pour lui, de montrer l'exemple en matière de réduction de l'empreinte écologique. Le plus important à ses yeux, ce sont les petits pas du quotidien : ne pas gaspiller de nourriture, utiliser les restes, laisser la voiture garée plus souvent et réduire sa consommation au minimum. En tant que cuisinier amateur passionné, Xiaoming Bai aime cultiver ses propres fruits et légumes et valorise la cuisine régionale.

« Pour moi, les chefs sont des modèles : ils influencent non seulement ce que nous mangeons, mais peuvent aussi nous apprendre comment cuisiner et mieux manger ! Les chefs jouent un rôle clé dans l'éducation des générations futures à la nutrition durable. »



NOS PARTENAIRES

GREEN CARE PROFESSIONAL

www.produits-entretien-ecologiques.com

www.werner-mertz.de



ECO-PIONNIER DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'HYGIENE RESPONSABLES

Plus que jamais, l'hygiène est indissociable de la préservation de la santé et de l'image d'un établissement. Mais face à l'urgence écologique, l'hygiène doit aujourd'hui s'inscrire dans le respect de notre environnement, de nos ressources et lutter contre le plastique, avec des partenaires éthiques qui s'engagent au quotidien.

Chez green care PROFESSIONAL, c'est le challenge que nous relevons depuis 30 ans et qui conjugue progrès et environnement.

30 ANS D'ENGAGEMENT ET DE PASSION

Green care PROFESSIONAL est la marque sœur de Rainett, pour les professionnels. Elles reflètent l'engagement du groupe Werner & Mertz qui a la conviction qu'il est possible d'améliorer durablement le quotidien de tous. Être le pionnier européen du nettoyage et de l'hygiène durable implique d'être exigeant et d'accomplir ses devoirs. Cette volonté forte s'inscrit à tous les niveaux de l'entreprise familiale, depuis la conception jusqu'à la fin de vie des produits.

- + Une approche durable à 360°, pour un nettoyage responsable et irréprochable
- + Emballages recyclés et recyclables : nos emballages sont conçus pour être 100% fabriqués en plastique recyclé.
- + Formules efficaces, végétales et locales : nos ingrédients sont sûrs pour la santé et l'environnement. Nous utilisons prioritairement des matières premières d'origine végétale, biosourcées et issues des sous-produits de l'agriculture européenne.
- + Un écosystème de production exemplaire : nos usines certifiées ISO14001 et EMA ont un impact CO2 quasi nul et produisent à l'énergie renouvelable.
- + Nettoyer en préservant les ressources, limiter le plastique et garantir des espaces sains et sûrs

En choisissant des nettoyeurs éco-conçus green care PROFESSIONAL, vous économisez du plastique, du pétrole et du CO2. Faites le calcul de vos économies environnementales potentielles sur get.wmprof.com. Votre nettoyage n'aura également plus d'impact sur la qualité de l'air et vous pourrez proposer des solutions pour protéger la santé et le bien-être de vos clients et employés.

Comme green care PROFESSIONAL, faites le choix d'une démarche sincère et éthique, pour un futur vertueux, tourné sur un monde préservé par chacun.

ENGAGEZ-VOUS POUR UNE HOSPITALITY RESPONSABLE, DÈS AUJOURD'HUI.

CONTACT

Joséphine Copigneaux

@ : jcopigneaux@werner-mertz.com

Tel +33 1 69 18 95 20

25 ans aujourd'hui, distributeur spécialisé multimarques et acteur majeur du e-commerce sur le marché de l'informatique et du high-tech, le Groupe LDLC s'adresse à une clientèle de particuliers (BtoC) et de professionnels (BtoB). Il exerce ses activités au travers de 15 enseignes, dispose de 7 sites marchands et compte près de 1 000 collaborateurs. Plusieurs fois récompensé pour la qualité de sa Relation Clients, reconnu pour l'efficacité de ses plateformes logistiques intégrées, le Groupe LDLC développe également un réseau de magasins en propre ou en franchise.

Le Groupe LDLC, une entreprise engagée socialement

Le bien-être des salariés comme étendard

Le Groupe LDLC développe depuis plusieurs années une politique destinée à offrir plus de bien-être à ses salariés : coachs internes, facilitateurs, un « mini-Google » comme siège social, et enfin, un accord de réduction du temps de travail de ses salariés. Ainsi, pour sa 25^{ème} année, le Groupe est passé à la semaine de 4 jours, sur un format de 32h travaillées.

« J'ai la conviction qu'en travaillant 4 jours on est dans de meilleures conditions qu'en travaillant 5. Cela permet à chacun de prendre les rendez-vous qu'on n'arrive jamais à caler, de faire des courses, du sport ou des tâches du quotidien. Et du coup de passer du vrai temps de qualité le week-end avec familles et amis » commente Laurent de la Clergerie, Président-Fondateur du Groupe LDLC.

Le Groupe LDLC s'implique également dans le monde culturel et dans la protection de

l'environnement. Le Théâtre des Célestins, L'Opéra de Lyon, le festival des Nuits de Fourvière et l'Auditorium – Orchestre national de Lyon ont chacun reçu de la part du Groupe, la somme de 50 000 euros. Côté défense de la planète, c'est auprès de Time for The Planet que le Groupe LDLC a décidé de s'engager en devenant un actionnaire important du fonds citoyen. 200 000 euros ont ainsi été versés pour lutter contre le dérèglement climatique. *« Pour le Groupe LDLC il est important de soutenir des initiatives comme celle de Time for the Planet. Je suis persuadé de l'urgence de la situation, et je crois sincèrement que ce sont les entrepreneurs qui arriveront à faire bouger le système ! Le pont entre e-commerce et écologie n'est pas évident, c'est pour cela qu'il nous faut nous entourer de porteurs de projets qui demain, nous permettrons de trouver une meilleure harmonie entre économie, et respect de la planète »* déclare Laurent de la Clergerie.

En toute cohérence avec sa philosophie de l'engagement, soutenir le *Social Commitment Award du Bocuse d'Or* est apparu comme une évidence à l'équipe de l'entreprise !

CONTACTS

Isabelle CHARCONNET – Attachée de presse – i.charconnet@ldlc.com - 07 62 38 96 76

Carine BAR-PONTONNIER - Responsable Communication - c.bar@ldlc.com - 06 68 39 48 12



LES DOSSIERS DÉPOSÉS EN SYNTHÈSE (voir plus de détails pages suivantes)

COLOMBIE	COCA NOT COCAÏNE – LA COCA PAS LA COCAÏNE L'utilisation de la farine de coca en gastronomie comme opportunité de transformation sociale.
COSTA RICA	Aider les communautés autochtones et les agriculteurs à mieux utiliser leurs produits et à développer l'économie de chaque région
FRANCE	Soutenir BIODIVER'CITE, une association qui vient en aide aux jeunes exclus du système scolaire et aux réfugiés, en les impliquant dans un projet de maraîchage écologique urbain.
HONGRIE	Fournir des plats chauds au personnel hospitalier pendant les semaines les plus difficiles de la pandémie de Covid
SUEDE	Encourager les jeunes femmes à concourir dans la cuisine de haut niveau mais aussi à rester dans la restauration et à faire une belle carrière dans les établissements haut de gamme. L'ambition est de présenter une femme Commis et une femme Candidate dans l'équipe suédoise du Bocuse d'Or.
THAÏLANDE	NOURRIR LES COMBATTANTS : fournir des repas aux héros de première ligne, au personnel médical et aux personnes dans le besoin, pendant la pandémie en Thaïlande.



COLOMBIE

Carlos Pájaro Ortiz et son équipe soutiennent le projet COCA, NO COCAÍNA.



La guerre contre la drogue a eu un impact négatif indéniable sur des centaines de communautés locales depuis plus de soixante ans : au niveau environnemental, elle a causé des dommages irréparables aux principales sources d'eau et aux écosystèmes ; socialement, elle a bouleversé la vie à cause de la violence armée et de la dynamique du trafic de drogue. Reconnaître que la feuille de coca n'a pas qu'un seul usage pourrait avoir une influence positive sur la vie des autochtones et des agriculteurs. En déplaçant la perception actuelle de la coca à l'échelle nationale, nous pourrions aussi commencer à construire une relation différente avec elle.

Certains des noms les plus en vue de la gastronomie colombienne se sont réunis autour de ce sujet depuis 2019. L'objectif principal a été de mieux connaître la farine de coca et d'imaginer des utilisations alternatives qui ont mené à beaucoup de créativité culinaire.



Le projet a fédéré diverses organisations sous l'égide de l'espace innovation de l'Institut Gato Dumas, avec le soutien du Service national d'apprentissage (SENA) et d'organisations à but non lucratif comme Tierra de Paz et Open Society Foundation, autour d'un projet principal : le défi LAB. Toute une gamme de produits a été développée dans le cadre de cette initiative, y compris des aliments courants tels que beurre, huile, chocolat et crème glacée. Le principal défi du

LAB a été d'utiliser la richesse naturelle de la Colombie en concevant des produits à application gastronomique, tout en soutenant les communautés agricoles et en déplaçant lentement la perception de la consommation de coca à l'échelle nationale.

La coca est une plante d'usage ancestral en Colombie, un marqueur fort de notre identité culturelle et spirituelle. Elle est 100 % bio, et a des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Nous réconcilier avec cette plante est un moyen de renouer avec nos racines, nos traditions, et de reconstruire notre identité en luttant contre la violence. Valoriser la feuille permet d'obtenir des résultats gastronomiques très gourmands.

Des petites actions peuvent faire la différence. Nous voulons réaffirmer notre engagement envers les peuples autochtones en partageant également leur histoire.

Mara Izquierdo appartient à la communauté arawak, située à Sierra Nevada de Santa Marta. En tant que fille d'un de ses guides spirituels les plus éminents, elle est fortement impliquée dans ce projet. Elle a récemment obtenu une bourse pour terminer ses études au United World College of Tanzania-Africa (UWCEA). Si l'équipe colombienne remporte le Bocuse d'Or Social Commitment Award, la somme sera octroyée à Mara pour lui permettre de réaliser son rêve d'une carrière professionnelle qui la rendrait plus forte encore dans son engagement.

<https://www.labgatodumas.com/cocanococaina>

<https://www.facebook.com/Bocuse-dOr-Colombia-220827668658318/>



COSTA RICA

Mauricio Víquez Gonzalez et son équipe soutiennent le projet ORIGENESCR.



Dans notre pays, il existe huit territoires indigènes : nous travaillons directement avec six d'entre eux, ainsi qu'avec un grand nombre de zones rurales et paysannes. Le chef Marcos Sánchez maintient une communication constante avec le chef, représentant ou leader de chaque communauté.

Le projet ORIGENESCR a démarré il y a sept ans.

Nous avons commencé par apprendre beaucoup et par respecter les produits, les croyances et la spiritualité des communautés indigènes. Avant la pandémie, nous avons travaillé sur une liste d'herbes et d'épices, leur utilisation dans leurs cuisines et dans leur médecine préventive et curative, ainsi que dans leurs pratiques spirituelles. Plus nous nous impliquons auprès d'elles, plus nous apprenons à la fois en matière de produits et de gastronomie. Sur la base de leurs produits, nous les aidons à créer des recettes qu'elles ne connaissaient pas et qui nous semblent normales : ceviches, picadillos, soupes, salades. Certains ont ouvert des petits établissements de restauration pour servir les touristes de passage.

Nous avons créé un groupe rassemblant cuisiniers, chefs et étudiants pour travailler sur leurs savoirs et la façon de les intégrer dans nos cuisines.

Nous aidons les communautés à mieux tirer parti des produits qu'elles récoltent, soit dans leur alimentation quotidienne, soit en les utilisant dans de petites entreprises.



Nous avons créé des circuits gastronomiques pour contribuer à faire découvrir, valoriser et respecter nos communautés indigènes à travers des conférences, des visites, des ateliers.

Nous avons créé un groupe de chefs solidaires qui achètent les produits fabriqués dans les communautés indigènes, comme le cacao, le café, une grande variété de légumes, la

canne à sucre, l'artisanat, les conserves... Nous visitons des fermes pour contribuer à une utilisation optimale des cultures et des matières premières. Nous soutenons des petits marchés artisanaux.

Nous encourageons un pont de communication entre les jeunes étudiants et les aînés dans les communautés afin de valoriser et respecter notre passé.

Plusieurs fois par an, nous menons des activités au profit des enfants et des adolescents dans les communautés ; par exemple, des campagnes de don de fournitures scolaires pour la rentrée des classes, une petite fête à Noël, des campagnes avec des médecins, des infirmières et des psychologues.

Nous avons organisé des ateliers de cuisine pour les femmes en situation de grande précarité, à la fois dans les communautés autochtones et dans les zones rurales.

Nous rêvons de publier un livre de recettes gastronomiques pour chaque communauté indigène : l'argent généré par ces livres serait entièrement reversé à des associations de chaque communauté.

<https://www.facebook.com/Origenes506>



FRANCE

Davy Tissot et son équipe soutiennent BIODIVER'ITÉ.

L'équipe de France du Bocuse d'Or s'est récemment inscrite dans une démarche d'intégration, d'accompagnement et de transmission, auprès d'une association lyonnaise dédiée à la formation de 16-25 ans exclus du système scolaire ou de jeunes réfugiés issus de pays en situation de conflit.



Cette association, Biodiver'ité, encadrée par l'ONG ArcencielFrance, implante des jardins maraîchers bio-intensifs sur des territoires en friche dans un but de production urbaine et extra-urbaine. La découverte d'une activité manuelle liée à la culture et à l'alimentation, basée sur le partage et l'échange, permet d'apprendre collectivement tout en retirant une certaine satisfaction personnelle et individuelle.

Deux sites sont dédiés à la culture et à la transmission. Le premier se situe en plein centre-ville et participe à l'intégration des jeunes bénéficiaires. Cette approche citadine favorise une meilleure appréhension de la démarche sans éloigner trop les jeunes de leur environnement familial. Dans un second temps, ces derniers sont amenés à approfondir leurs connaissances sur un véritable site de production, ce qui leur permet de contribuer au développement du projet.

LA SENSIBILITÉ D'UNE ÉQUIPE

Les valeurs fondamentales véhiculées par le projet Biodiver'ité : la sensibilité, le partage, la transmission, dans l'intérêt du bien commun, sont communes à notre univers de la cuisine.



Du fait de son vécu personnel, le chef Davy Tissot, également issu d'un quartier défavorisé, est particulièrement sensible à ces parcours compliqués et à ces enjeux sociétaux. C'est pourquoi il a souhaité apporter son soutien à ce projet. Il mesure l'importance de ce geste de solidarité qui consiste à tendre la main et à permettre à quelqu'un de sortir d'une situation difficile.

Les jeunes gens de l'association avec qui nous évoluons aujourd'hui se trouvent à une période charnière dans la vie adulte. Nous devons leur faire entrevoir des perspectives nouvelles afin qu'ils se donnent les moyens de leurs ambitions. C'est aussi ça, l'égalité des chances.

SE RENCONTRER ET AGIR ENSEMBLE

Depuis notre première rencontre, nous prêtons régulièrement main-forte dans l'entretien des jardins urbains aux côtés de l'association, et nous apprenons les bases du maraîchage. Nous sommes également porteurs de messages, nous partageons nos valeurs ainsi que nos différentes expériences. Nous achetons leurs légumes pour notre consommation courante, et nous avons aussi développé des recettes pour leur projet de paniers complets.

Notre position en tant qu'équipe participante au Bocuse d'Or nous permet de sensibiliser un large public à l'intérêt de reconnaître l'intelligence du geste et de la main, et de promouvoir la réussite par le travail. Nous espérons contribuer à redonner confiance en leurs capacités à ces jeunes.

En cas de victoire au Social Commitment Award, le prix sera reversé à Biodiver'Cité et   Arcencielfrance.

Pour soutenir Biodiver'Cité :

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/biodivercite>

<https://www.facebook.com/biodivercite/>



HONGRIE

István Veres et son équipe présentent le projet SOLIDARITÉ SOIGNANTS.

Dès le début de la crise pandémique, notre Académie Bocuse d'Or Hongrie a donné l'occasion à ses membres - ainsi qu'à ceux de l'équipe hongroise - d'aider des travailleurs hospitaliers avec une aide alimentaire à un moment où ils étaient débordés de travail et sous pression du fait du nombre élevé de nouvelles infections dans notre pays. Les infirmières et les médecins travaillaient beaucoup plus que d'habitude ! L'idée de base était de les aider en leur fournissant des plats chauds.



Notre partenaire METRO Hongrie a fourni les ingrédients et mis sa cuisine à disposition pendant quatre semaines. Tous les chefs de notre Académie ont cuisiné, à commencer par Tamás Széll (coach de l'équipe hongroise) et Zoltán Hamvas (président de l'équipe). Les membres de l'équipe hongroise du Bocuse d'Or 2021, István Veres, candidat et Bence Molnár, commis, se sont également impliqués. Pendant quatre semaines, une trentaine des meilleurs chefs hongrois ont cuisiné deux plats par jour (un plat chaud et une soupe ou un dessert) pour 2 x 120 personnes par jour.

Concrètement, nous avons deux chefs qui encadraient l'équipe d'un restaurant différent chaque jour. Nous collections les recettes pour la semaine suivante. Les équipes cuisinaient la veille pour le lendemain (afin de respecter un temps de refroidissement et le conditionnement en emballages). La production commençait dès 6 heures, et les expéditions à 8 heures.

Nous avons opté pour des ingrédients frais de saison et pour un style hongrois « bistro » et « fait maison » en respectant les apports en vitamines et en protéines. Les plats étaient faciles à réchauffer au micro-ondes pour des questions d'hygiène.

L'ampleur de notre action a été unique en Hongrie de par le nombre de chefs et de participants impliqués. Nous sommes très fiers de nos adhérents, y compris de notre propre équipe : ils ont su coopérer de façon très constructive. Nous sommes également heureux de faire partie de la famille du Bocuse d'Or, et nous espérons que cette action contribue un peu plus à son rayonnement.

<https://bocusedorhungary.hu/?lang=en>



NOUVELLE-ZÉLANDE

Andrew Ballard et son équipe soutiennent l'opération PAY-AS-YOU-CAN de la fondation Everybody Eats.



La crise sanitaire a contraint l'équipe néo-zélandaise à annuler sa participation au Bocuse d'Or 2021. Cependant, il nous paraît intéressant (et solidaire) de communiquer sur le dossier qu'ils avaient déposé pour le Social Commitment Award.

Motivation de notre engagement : réduire le gaspillage alimentaire, la pauvreté alimentaire et l'isolement social en Nouvelle-Zélande.

Contexte

Un tiers de toute la nourriture produite est gaspillée, et dans le même temps, une personne sur six en Nouvelle-Zélande est confrontée à la pauvreté alimentaire. La société néo-zélandaise est également de plus en plus fragmentée : nous ne connaissons pas nos voisins, et beaucoup de gens se sentent isolés socialement. Chez Bocuse d'Or Nouvelle-Zélande, nous pensons que l'un des meilleurs moyens de résoudre ces problèmes consiste à utiliser le pouvoir du partage de la nourriture. Pour notre engagement, nous avons collaboré avec la fondation caritative Pacific Food Lab - Aotearoa et les étudiants en arts culinaires de l'université AUT en vue de nourrir 266 personnes pour l'association caritative Everybody Eats dans le cadre de son programme « Pay as you can ». Les dons pour la soirée se sont élevés à 1 720,90 \$, soit 6,47 \$ par personne et environ 21,57 \$ par client payant.

Aide alimentaire et distribution de repas

Le 12 juillet à 11 h 30, dans le quai de chargement d'un restaurant local qui prête sa cuisine et sa salle à manger à Everybody Eats chaque lundi, l'équipe a attendu la livraison de nourriture récupérée qui, autrement, aurait été gaspillée. Après avoir rapidement parcouru les boîtes et les caisses, nous avons eu 30 minutes pour concevoir un menu nutritif et délicieux de trois plats, comprenant des options végétariennes, végétaliennes et sans gluten. Il y avait de grandes quantités de morceaux de poulet, d'aubergines, de betteraves rouges, de courgettes, de pommes de terre, d'oignons, de carottes, de plus petites quantités de quelques



autres légumes, du mascarpone, de l'orge, du beurre de cacahuète et beaucoup de bananes et de pommes. Alors que nous parcourions les ingrédients et avions une consultation Zoom avec les membres de l'équipe Bocuse d'Or basés à l'extérieur d'Auckland, nous avons décidé de créer un repas d'inspiration marocaine copieux et chaleureux pour une froide nuit d'hiver : soupe de betteraves et pommes de terre garnie d'huile d'oignon de printemps et dukka, le tout servi avec du pain au levain ; tajine de poulet, haloumi ou légumes avec couscous, orge et pilaf basmati, le tout accompagné de carottes rôties aux épices ; et, en dessert, pudding au beurre de cacahuète et pain aux pommes avec une crème pâtissière à la banane, le tout servi avec du mascarpone.

Éducation et formation

Une fois le menu établi, l'équipe de sept chefs, dirigée par le président de l'équipe néo-zélandaise du Bocuse d'Or, John Kelleher, a travaillé pour produire 266 repas prêts à 18 heures précises. Everybody Eats n'étant ouvert que de 18 heures à 20 heures, le service est rapide. Un excellent travail d'équipe et une communication parfaite sont nécessaires dans la cuisine et avec le personnel de service pour livrer les repas de manière efficace. Vingt-deux bénévoles à l'accueil ont servi les repas aux 266 invités, dont certains avaient fait la queue pendant une heure pour dîner. D'autres bénévoles se sont joints à nous dans la cuisine : trois à la vaisselle, trois à la préparation et au service de la cuisine. Ce fut une excellente opportunité d'apprentissage pour les étudiants en arts culinaires de l'université AUT qui travaillaient avec nous.

Développement durable et résultats sociaux

L'initiative Everybody Eats est différente des « soupes populaires » ou des boîtes-repas pour les nécessiteux. Chaque personne qui dîne chez Everybody Eats bénéficie du service à table de bénévoles expérimentés en salle, qui traitent tout le monde avec respect et dignité, toutes origines et situations confondues. Les convives paient ce qu'ils peuvent. S'ils n'ont pas les moyens de payer, ils dînent gratuitement. Pour beaucoup, c'est le seul repas nutritif et complet qu'ils apprécieront de toute la semaine. Le 12 juillet, environ 70 % des 266 convives étaient des personnes en situation d'insécurité alimentaire et/ou d'isolement social. En utilisant de la nourriture récupérée, nous avons pu éviter le gaspillage de 115 kg de produits. Comme on dit chez Everybody Eats : « Remplir les ventres, pas les poubelles ».

En résumé

Au-delà des repas distribués, nous avons un impact important sur les étudiants en arts culinaires de l'université AUT. Ils travaillent aux côtés de certains des meilleurs chefs néo-zélandais : une opportunité d'apprentissage exceptionnelle pour eux en matière de compétences professionnelles. Ils apprennent aussi le pouvoir qu'ont les cuisiniers de contribuer à des résultats sociaux, économiques et environnementaux positifs, répondant ainsi aux objectifs de développement durable (ODD) :

- pas de pauvreté ;
- pas de faim ;
- bonne santé et bien-être ;

- réduction des inégalités ;
- consommation et production responsables ;
- action climatique.

<https://everybodyeats.nz/>
<https://www.bocusedor.org.nz/>
<https://www.aut.ac.nz/>



SUÈDE

Sebastian Gibrand et son équipe soutiennent GASTRONOMI SVERIGE COMMIS AWARD, une épreuve 100 % féminine.

En 2020, l'organisation Gastronomi Sverige a créé le concours annuel GASTRONOMI SVERIGE COMMIS AWARD.

Nous nous adressons aux étudiantes en classe de fin d'études au lycée. Le but est d'inciter les jeunes femmes à concourir dans la cuisine de haut niveau, mais aussi de les encourager à rester dans cet univers et à faire une belle carrière dans les restaurants haut de gamme. Notre ambition est de présenter un jour une femme commise et une candidate dans l'équipe suédoise du Bocuse d'Or.

Initialement, le concours devait avoir lieu lors du salon alimentaire Gastronord, en avril 2020, mais ce dernier a été annulé en raison de la pandémie. Nous avons décidé d'aller de l'avant avec notre projet et de le maintenir. Nous avons pris les précautions nécessaires, bien entendu : aucun public n'était autorisé par exemple, et nous avons diffusé deux heures de direct sur YouTube https://youtu.be/yynk_tFO3JU. Nous avons réalisé plusieurs interviews avec des représentants de nos partenaires, des candidats et d'autres personnalités de la restauration. Nous sommes très fiers d'avoir organisé cette compétition malgré la pandémie. Nous avons donné de l'espoir et de la joie à ces jeunes filles pendant le confinement, en pleine grande crise de la restauration.

Toutes les écoles de restauration suédoises sont invitées à postuler avec leurs candidates. Ces dernières doivent envoyer une lettre personnelle, un CV et une recette avec une photo de plat. Gastronomi Sverige sélectionne au maximum huit candidates. La compétition se déroule sur une journée en deux manches.

Gastronomi Sverige communique le thème principal directement aux candidates dès qu'il est annoncé. Tous les principaux produits utilisés sont locaux et de saison. Elles ont un mois pour s'entraîner. Les enseignants sont impliqués à la fois dans la candidature et dans l'entraînement. Avant le concours, les participantes doivent envoyer leur commande de produits avec les quantités exactes nécessaires. Pendant le concours, un jury « méthode » est présent en cuisine. La dégustation est assurée par un jury composé de femmes et d'hommes, toutes et tous des personnalités reconnues de la restauration.

L'équipe suédoise du Bocuse d'Or est très impliquée dans le dispositif, autant dans la sélection que sur place en tant que jury et pour la remise des prix : le président, Henrik Norström, est responsable de la sélection ; notre candidat, Sebastian Gibrand,



était le président du jury ; notre commis, Jakob Persson, s'occupait de remettre le prix au gagnant ; notre coach, Jonas Dahlbom, était le conférencier. Plusieurs anciens candidats assistaient au concours et encourageaient les concurrentes.

Après le concours, le jury a organisé un retour individuel avec chaque candidate. La gagnante (Linnea Sandgren en 2021) fera partie de la Team Sweden au Bocuse d'Or pour l'entraînement, la formation et l'inspiration. Les étudiantes trouvent très stimulant de faire partie de la communauté des chefs les mieux classés.

Le concours a été très bien reçu dans les médias suédois. Grâce au prix GASTRONOMI SVERIGE COMMIS, nous mesurons notre impact positif dans plusieurs domaines importants tels que l'éducation, la formation, la résilience, le développement durable et l'égalité.

<http://gastronomisverige.se/>



THAÏLANDE

Panuvit Khaokaew et son équipe soutiennent FOOD FOR FIGHTERS.

En 2020, un groupe de restaurateurs, de fournisseurs de produits alimentaires et une entreprise de logistique de Bangkok se sont unis à des citoyens. Ils ont lancé le projet FOOD FOR FIGHTERS dirigé par Mme Panchana Vattansathien. Le but était d'aider les héros de première ligne, le personnel médical, sous pression et surmenés en cette période critique. Ce projet a ensuite attiré l'attention d'une entreprise mondiale de boissons, Coca Cola, et a été sélectionné pour être inclus dans la campagne intitulée « To The Human Race » lancée dans le monde entier. Le projet a également été approuvé et soutenu par l'alliance Tiger Journey, qui bénéficie du soutien du Programme des Nations unies pour le développement et qui fédère les initiatives sociales autour de la protection des tigres et de la nature.



Alors que le confinement se poursuit en 2021, FOOD FOR FIGHTERS a étendu sa collaboration pour fournir quotidiennement des lunch-boxes de produits frais non seulement aux héros de première ligne, au personnel médical, mais également aux personnes dans le besoin touchées par la Covid-19 dans le quartier de Klong Toei, considéré comme la zone défavorisée de la métropole et centre du cluster de Covid-19 à Bangkok.

L'organisation a fourni plus de 100 000 repas aux personnes nécessiteuses à Bangkok durant cette grave pandémie. Tous les bénévoles ont travaillé sur ce projet sans aucun soutien financier pendant une très longue période. Ce sont nos héros. Nous sommes heureux d'avoir été actifs à leurs côtés dans le cadre de Food For Fighters.



<https://www.facebook.com/FoodForFightersTH/>
<https://www.bocusedorthailand.com/>



Rendez-vous à partir de mi-septembre sur :

>>> <https://www.facebook.com/BocusedOrWinners>

>>> <https://www.facebook.com/BocusedorOfficial>

EN COLLABORATION AVEC



SIRH/+
BOCUSE D'OR