

REMISE DE PRIX AUX LAUREATS



CONCOURS CUISINES OUVERTES
2^{ème} édition



Présentation du Collectif et de la Semaine Nationale de la Dénutrition 2024

par le **Pr Agathe Raynaud**, Présidente du
Collectif de Lutte contre la Dénutrition

Le concours Cuisines Ouvertes

342 participants
à l'opération

28 participants
au concours



➔ A l'issue de la délibération du jury, **six lauréats ont été désignés :**

Concours salé

Premier prix

2^{ème} prix

Coup de cœur du jury

Concours sucré

Premier prix

2^{ème} prix

Coup de cœur du jury



Avec le soutien de....





ANNONCE DES LAUREATS ET REMISE DES PRIX



Arnaud de Luca,

Pédiatre au CHU de Tours et membre du
bureau du Collectif



Christian Têtedoie,

Chef étoilé, MOF et membre du Conseil d'administration du Collectif de Lutte contre la Dénutrition





Christian Têtedoie,

Chef étoilé, MOF et membre du Conseil d'administration du Collectif de Lutte contre la Dénutrition

Pour le concours salé

Le premier prix du concours salé est
décerné à

L'équipe de la résidence Aquarelle

pour leur recette de ballottine de cabillaud
thaï, polenta grillée et potiron rôti.

Félicitations !



Pour le concours salé

Le deuxième prix du concours salé est
décerné à

L'équipe du Centre Hospitalier de Saint- Flour

pour leurs recettes de croustade de
champignons forestiers, flan de brocolis,
cabillaud et écrasé de pomme de terre.

Félicitations !

**OPÉRATION
CUISINES
OUVERTES**
#CuisinesOuvertes2024

**SEMAINE
NATIONALE
DE LA
DÉNUTRITION**

**Centre Hospitalier de Saint-Flour
La Maison du Colombier**

Notre Menu

- Croustade de champignons forestière
- Cabillaud sauce au vin blanc
- Flan de brocolis et chou fleur enrichi
- Ecrasé de pommes de terre enrichi
- Mini fondants à la châtaigne

Nos cuisiniers et goûteurs



Pour le concours salé

Le coup de cœur du jury est décerné à

L'équipe de la Résidence Dhuy du Centre Hospitalier de Saint-Nicolas

pour leurs recettes de pot-au-feu et de
lasagnes de saumon enrichies.

Félicitations !

Retour en images sur les ateliers "Opération Cuisines
Ouvertes" - Jour 1 - Pot au feu et crumble aux pommes



Jour 2 - Lasagnes au saumon et tarte amandine aux poires





Sandrine Baumann-Hautin,

Cheffe pâtissière et membre du Conseil d'administration du Collectif de Lutte contre la Dénutrition

Pour le concours sucré

Le premier prix du concours sucré est
décerné à

**L'équipe de l'EHPAD
Saint-Saturnin**

pour leur recette de tarte à la rhubarbe
meringuée.

Félicitations !



Pour le concours sucré

Le deuxième prix du concours sucré est
décerné à

L'équipe de l'EHPAD de la Cerisaie

pour leur recette de fluffy pancakes
accompagnés de crème fouettée maison.

Félicitations !



Pour le concours sucré

Le coup de cœur du jury est décerné à

L'équipe de la résidence Bouic Manoury

pour leur recette de charlotte aux poires en
version verrine enrichie

Félicitations !





CONCLUSION



Pr Agathe Raynaud

membre fondatrice et Présidente du
Collectif de Lutte contre la Dénutrition



Focus – Label « Etablissements Gourmands »



Zacharie Thiery,

Président fondateur **Ogust**
NUTRITION & GASTRONOMIE

Ogust

NUTRITION & GASTRONOMIE



présentent





Focus – Label « Etablissements Gourmands »



Zacharie Thiery,

Président fondateur **Ogust**
NUTRITION & GASTRONOMIE