

QUIÉTALIS

Soutenir les challenges professionnels

Bien plus qu'une entreprise d'installation et de maintenance de matériel de cuisine, Quiétalis s'investit pleinement dans des actions importantes pour la profession, notamment en soutenant quatre concours pas comme les autres : Vincent Stellan et Laure le Groumellec nous expliquent leur manière de tisser des liens qui ont vraiment du sens.

LE TROPHÉE TABLES ET SAVEURS DE BRETAGNE



« C'est une fierté aujourd'hui d'être là et de voir toute l'animation qu'il y a autour de notre métier. Ces jeunes, c'est l'avenir. C'est bien de pouvoir leur demander quelle est leur vision de la cuisine de demain. Aujourd'hui, on est dans le partage, il ne faut pas l'oublier. »
Le premier prix a été remporté par des élèves de Ferrandi de Rennes, une école qui compte deux autres gagnants à la troisième place !

L'ADN de la transmission

Pour Quiétalis, participer à cette nouvelle édition pour être au plus près des jeunes, des écoles de formation et des chefs était une évidence. « Toutes les valeurs de formation et de transmission font partie intégrante de l'ADN de notre entreprise », explique Laure Le Groumellec, Directrice Marketing Communication et Engagement Durable de Quiétalis. « C'est une manière pour nous de participer à leur apprentissage, en donnant du matériel et du temps », ajoute Vincent Stellan, Président du Groupe Quiétalis. « On est heureux de les accompagner dès le début de leur carrière. On espère les aider plus tard, dans leur propre cuisine, bien évidemment ! »

ôme (cuisinier et serveur/se) avait deux heures pour réaliser une entrée et un plat avec un ingrédient mystère, le maquereau. En fin d'épreuve, le binôme devait également présenter un dessert, un accord mets et vins et une pesée des déchets restants. Également au jury, Alexandre Couillon, (La Marine à Noirmoutier) a tenu à saluer la nouvelle génération :

« Notre vision est celle d'une entreprise engagée, humainement et socialement, qui participe activement aux challenges des métiers de la restauration. Notre Président Vincent Stellan nous pousse à nous impliquer dans des actions concrètes et positives qui ont du sens pour nous puisqu'elles en ont pour l'avenir de notre profession. » Laure Le Groumellec

Cette troisième édition a eu lieu en octobre 2023 lors du salon Serbotel de Nantes. Organisé par l'Association Tables et Saveurs de Bretagne, ce concours est ouvert aux élèves de troisième année de Bac Professionnel cuisine et service dans les cinq départements de la Bretagne. Une édition présidée par le chef Olivier Bellin de l'Auberge des Glazicks (Plomodiern) : « On attend de la créativité, de la prise de risque, on attend surtout des cuissons maîtrisées et de l'assaisonnement. »

« Ces jeunes, c'est l'avenir ! »

Sur le thème « L'océan en deux versions, gastronomique et street food », chaque bi-

LE TROPHÉE NATIONAL DE LA « RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE »

Organisé en octobre 2023 sur le salon Serbotel avec la participation de l'association culinaire des établissements hospitaliers de France, ce concours était présidé par Mathieu Guibert, (Anne de Bretagne, La Plaine-sur-Mer). « Se nourrir, c'est le premier médicament. Et on nourrit bien plus de gens

en restauration collective que dans un restaurant gastronomique. Être ici avec eux, ce n'est pas important, c'est capital ! »

Valoriser tous les cuisiniers

Ce trophée est une belle occasion de mettre à l'honneur ces professionnels qui s'engagent

au quotidien pour délivrer des prestations de qualité auprès du plus grand nombre. Car ici, les cuisiniers exercent dans des Ehpad, des centres hospitaliers universitaires, des Crous, des collèges. Chaque jour, ils mettent tout leur cœur à concocter des plats à base de produits frais tout en maîtrisant les coûts. Une belle manière de reconforter et de faire plaisir que Quiétalis souhaite soutenir en valorisant l'engagement de ces cuisiniers rarement mis en lumière. Pour Vincent Stellan, « il est aussi important de faire briller ce côté-là de la restauration ». Douze binômes avaient trois heures pour préparer trois plats : entrée, plat et dessert pour cinq personnes. Des assiettes jugées sur la présentation, la propreté et la dégustation. Les candidats devaient veiller à utiliser des produits locaux et à jeter le moins de nourriture possible. Un point important pour Mathieu Guibert qui se souvient du pot au feu préparé par sa mère. Le lendemain, le bouillon était servi à table, et le surlendemain, la viande restante était cuisinée en hachis parmentier : « Et on se régalaît ! C'est ce bon sens paysan qu'il faut retrouver dans nos vies ».



LE CONCOURS OLIVIER ROELLINGER / ETHIC OCEAN

« La cuisine est un écosystème au sein duquel l'engagement écologique commence dès l'achat des matières premières et se prolonge avec le choix des équipements et de leur maintenance », explique Vincent Stellan. « Notre choix de soutenir ce concours est une évidence pour nous, né d'une conviction profonde : tout acteur économique se doit d'agir au sein de l'écosystème dans lequel il évolue. L'initiative d'Olivier Roellinger et Ethic Océan nous aide à donner un sens à nos actes quotidiens. »

Le concours créé en 2011 par Olivier Roellinger (Maison de Bricourt à Cancale) avait pour but de faire prendre conscience à la jeune génération qu'il était important d'agir au quotidien pour la préservation des ressources marines en ayant une sélection

« responsable » de la matière première et en la respectant au moment de la travailler. Fabien Auffret, lauréat de l'édition 2022 avait choisi un Lieu jaune pêché à la Pointe du Raz : « Une traçabilité fiable, une empreinte carbone réduite, la certitude qu'il avait pu se reproduire pour faire perdurer l'espèce, (puisque nous étions en mars et que la période de reproduction était terminée). Il avait été pêché à

la ligne, une méthode qui n'impacte pas les fonds marins. J'ai pu indiquer la provenance du poisson, la technique de pêche et le travail du produit dans sa quasi intégralité. Aucune perte : j'ai utilisé toutes les parures pour mon jus. »
Prochaine finale Europe les 10/11 avril pour les acteurs de la salle et le 14 mai pour les cuisiniers professionnels, finale des lycées hôteliers le 10 avril au Lycée Hôtelier de Dinard.



La force d'un groupe, la proximité d'un partenaire

1^{er} Installateur et mainteneur indépendant « multimarques » en Cuisine Professionnelle : 26 agences sur l'hexagone.

● patrick.sappa@quietalis.fr - 06 59 94 56 06

● laure.legroumellec@quietalis.fr - 06 75 96 59 65 - www.quietalis.com