

La cuisine des femmes à la une !

Grand concours de recettes de tous les jours

Mardi 16 mars 2004. Au cœur de la semaine événement de l'hôtellerie et de la restauration, Sogeres, restaurateur, met le talent de son personnel féminin à l'honneur. Pour la 3^{ème} fois au Sirest, un concours original fera découvrir le métier de « préparatrice en prestation froide », et vivre le nouveau regard de Sogeres sur la cuisine.

Il était une fois la lentille verte du Puy

- **Le Thème est de...** Michel Bruneau, Chef deux étoiles Michelin, passé fin 2003 aux fourneaux de la Mère Poulard au Mont-Saint-Michel, et président du jury aujourd'hui.
- **Les participantes sont...** sélectionnées parmi toutes les préparatrices en prestation froide Sogeres à travers la France.
- **Le défi est...** de taille ! Réaliser sur place, en 2 heures, un plat pour 4 personnes et 8 assiettes individuelles, avec un produit obligatoire : la lentille verte du Puy.

Vive la cuisine de tous les jours !

A travers ce concours, c'est tout le positionnement de Sogeres que les préparatrices vont illustrer.

- **Restaurateurs de métier,** les hommes et les femmes de Sogeres le sont, les préparatrices aussi. Démonstration...
- **La star, c'est le produit !** Aujourd'hui, c'est la lentille verte du Puy, et rien d'autre ! Retour à la simplicité, et place au goût authentique retrouvé. C'est une cuisine de l'essentiel que les préparatrices vont réaliser devant vous.
- **Une mise en scène élégante :** pas de surcharge, rien que de l'inspiration ! Harmonie des couleurs, jeu graphique de l'assaisonnement, et choix du contenant coordonné : les préparatrices connaissent les critères de l'élégance et ceux du jury !
- **Une cuisine légère** qui fait plaisir à la dégustation et après !

Au Sirest, les préparatrices en prestation froide se font ambassadrices de la cuisine de tous les jours Sogeres. Une découverte...

Le temps des récompenses

- **Tremplin** pour les meilleures préparatrices qui deviendront pilotes dans leur région. Elles transmettront les tours de main et les secrets de la cuisine de tous les jours pour le plus grand plaisir des convives.
- **A la gagnante** : - un week-end pour 2 personnes au Mont-Saint-Michel à la Mère Poulard. Nous ne doutons pas que l'héritage d'Annette Poulard fait de passion et de générosité ne manquera pas de toucher notre gagnante. Visite guidée privée du Mont (offerts par Sogeres)
 - une marmite en cuivre (offerte par la Fédération Nationale des Légumes Secs)
- **A toutes les participantes** : des objets culinaires en cuivre (offerts par la FNLS) et des boîtes « prestige » de lentilles vertes du Puy et des produits du terroir (offertes par Cilverpuy).

Tout le monde gagne ! Les préparatrices qui participent, les convives qui goûteront demain, et vous qui découvrez aujourd'hui...

Sogeres bénéficie d'une image forte de restaurateurs de métier qui cherchent à offrir à leurs convives un moment de plaisir et de vitalité, sans cesse renouvelé. Une recette simple qui lui vaut une croissance dynamique et constante (chiffre d'affaires 2001/2002 : 338 millions d'euros en augmentation de 10,7 %).

La proximité des clients est un autre trait de caractère de Sogeres. Elle se traduit par une implantation au cœur des régions, une écoute attentive de leurs attentes et une grande réactivité à les satisfaire.

AU PROGRAMME DU MARDI 16 MARS 2003

14h30 - 16h30 : le défi

2 heures, des lentilles et du cœur !

les préparatrices élaborent leurs assiettes à l'espace concours.

16h30 - 18h30 : la découverte

Les juges apprécient chaque réalisation,

les visiteurs font le tour de l'exposition.

18h30 - 19h : cocktail

Pour le plaisir de partager nos idées sur la cuisine,

et de partager le verre de l'amitié.

19h : révélation

Et la gagnante est...

proclamation des résultats.