



# Christophe Loumaye et Kenzo Chen remportent le concours OMegaBon !

Alimentation - Horeca

Date

02 février 2018

La première édition du concours OMegaBon s'est déroulée le 30 janvier dernier. C'est le binôme composé de Christophe Loumaye (Centre IFAPME Huy-Waremme) et de Kenzo Chen (Centre IFAPME de Dinant et ITCA Suarlée) qui a séduit le jury ! Le défi consistait à cuisiner des plats savoureux avec des produits riches en oméga3.

Le concours OMegaBon était ouvert aux apprenants en cuisine âgés de minimum 18 ans, tous réseaux confondus. Son objectif est de promouvoir la formation au métier de restaurateur mais aussi de valoriser une alimentation saine, riche en oméga 3. Il est organisé par Equilibrium, un groupement de producteurs.

14 participants étaient inscrits par équipes de deux. Parmi eux 9 sont actuellement en formation dans un Centre du réseau IFAPME ! Ils étaient en compétition pour préparer une entrée et un plat principal à base d'une liste de produits imposés.

Au terme de plusieurs heures d'épreuve, le prestigieux jury a sacré Kenzo Chen et Christophe Loumaye, grands gagnants. Christophe Loumaye est apprenti restaurateur en formation en alternance au Centre IFAPME Huy-Waremme et au restaurant "Le D'Arville" à Wierde. Kenzo Chen, quant à lui, apprend son métier auprès de Robin Haquerel au Centre IFAPME de Dinant et ITCA Suarlée de l'IFAPME qui vient d'ouvrir son propre restaurant à Ciney après avoir brillé plusieurs fois dans les concours internationaux Euroskills et Worldskills.



## Les binômes et les lauréats



### 1ère place :

Christophe Loumaye (du Centre IFAPME Huy-Waremme) et Kenzo Chen (Centre IFAPME de Dinant, ITCA Suarlée). Ils remportent plusieurs lots d'une valeur totale de 2000 euros.

### 2ème place :

Anaïs Gillotay et Caroline Cornez (Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège)

### 3ème place :

Amaury Muls et Riccardo Petrone (du Centre IFAPME Huy-Waremme)

Nos félicitations vont également aux autres binômes de jeunes apprenants en restauration avec l'IFAPME :

Vadim Vanderbiste et Simon Van Laethem (du Centre IFAPME de Verviers)

Loïc Savary et Bryan Delzenne (du Centre IFAPME de Tournai)

Magali Masuy et Tristan Derreumaux (du Centre IFAPME Huy-Waremme)



## Les épreuves et un jury prestigieux



Les participants ont dû réaliser et dresser 4 assiettes. Pour l'entrée, ils pouvaient choisir de cuisiner du cœur de saumon fumé écossais, de l'anguille fumée ou du suprême. Pour le plat principal, le produit à utiliser était de la viande de bœuf et, plus précisément, du Chateaubriand "Bleue des Prés".

Le jury était présidé par Stéphane Buyens, double étoilé, et composé de sept autres chefs de renom.

**Stéphane Buyens\*\***, Le Fox à La Panne (président du jury)

**Eric Martin**, La Maison Lemonnier à Lavaux-Sainte-Anne

**Philippe Fauchet\***, Restaurant Ph. Fauchet à Saint-Georges-sur-Meuse

**Eddy Deketelaere**, L'Ecailler à Liège

**Stephan Diffels**, L'Air de Rien à Fontin

**Jean Castadot**, Président d'Euro-Toques Europe

**Olivier Bourguignon**, Le D'Arville à Assesse

**Olivier Massart**, Ô de vie à Juprelle

---

### Plus d'infos

le site d'OMegaBon (<http://www.omegabon.be/>)

### Dans la presse

reportage de Télévesdre ([https://www.televesdre.eu/www/video/info/autre/une-cuisine-saine-et-gastronomique-le-dfi-de-deux-apprentis-cuistots-de-l-ifapme-verviers\\_94201.html](https://www.televesdre.eu/www/video/info/autre/une-cuisine-saine-et-gastronomique-le-dfi-de-deux-apprentis-cuistots-de-l-ifapme-verviers_94201.html))

reportage de la RTBF "On n'est pas des pigeons" ([https://www.rtb.be/info/dossier/bon-a-savoir/detail\\_omega-3-omega-6-dans-sa-cuisine-il-faut-y-penser?id=5](https://www.rtb.be/info/dossier/bon-a-savoir/detail_omega-3-omega-6-dans-sa-cuisine-il-faut-y-penser?id=5))

---



