



Photos DR

Le Trophée culinaire santé Sogeres Ile-de-France s'est déroulé le 18 avril. Le jury présidé par Jérôme Lacressonnière, de chez Ducasse Éducation, a récompensé Guillaume Azemar et Laurence Guilhamat, de la Fondation Mallet, à Richebourg (78), pour le pavé de saumon en croûte d'oseille et les fraises au vin rouge basilic.

Sylvain Zercher,

Président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udihr)

« Je crois beaucoup en la concertation et les échanges »

Sylvain Zercher est le nouveau président de l'Udihr. À 43 ans, le responsable du service restauration du groupe hospitalier de La Rochelle-Ré-Aunis succède à Didier Girard. Une mission de deux ans en phase avec son tempérament et son intérêt pour la vie associative. « Nous devons rester un acteur de la restauration collective et une force de proposition auprès des instances de tutelle. Et être sollicités sur des dossiers importants. » Le comité de l'Udihr planche déjà sur la politique de traitement des

biodéchets, à mettre en place avant 2017. « Il faut ouvrir le débat sur l'étiquetage. Car devront figurer des mentions sur les allergènes, la composition de nos préparations... » Le dossier « social-solidarité » est en cours d'aboutissement. L'idée étant de mettre à disposition des associations caritatives les surplus de production des établissements. Sylvain Zercher s'attèle à l'organisation des prochaines Journées d'études et de formation des techniques et de l'ingénierie hospitalières, du 2 au 4 octobre, à Nice.



DR

MAI 2013 / N° 508 • NÉO RESTAURATION • 11

jusqu'à **30%** de capacité*
en plus
jusqu'à **20%** d'énergie
consommée*
en moins
jusqu'à **30%** plus rapide*

* par rapport au modèle précédent.

Le nouveau HiDensityControl® breveté assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL. Inscriptions sur www.rational-online.fr ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

RATIONAL