

Résultats du concours Diab'chef : 200 recettes reçues - nomination des 3 vainqueurs

Ce concours de recettes gourmandes pour tous, adaptées à l'équilibre alimentaire des personnes diabétiques a remporté un vif succès. Avec près de 200 recettes reçues, Roche Diabetes Care est heureux d'avoir encouragé les amateurs de cuisine à partager leurs astuces santé. Diab'chef prouve ainsi que l'on peut se faire plaisir à table malgré un diabète.

Les résultats en chiffres

- 💡 200 recettes reçues
- 💡 3 grands gagnants élus par le jury
- 💡 60 participants invités à assister à un atelier de cuisine éducatif
- 💡 30 recettes sélectionnées pour l'élaboration du livre de recettes Diab'chef

Diab'chef révèle :

- Que l'on peut cuisiner « bon et sain » même quand on a peu de temps
- Que des astuces simples permettent souvent d'améliorer les apports nutritionnels d'un repas
- Que l'on peut se faire plaisir à table avec ou sans diabète...



L'avis du jury :

“ De nombreuses idées faciles à réaliser au quotidien. ”

“ Les recettes proposent des produits de qualité et montrent que diabète et plaisir à table ne sont pas incompatibles. ”

“ On a senti une grande motivation des amateurs de cuisine à partager leurs trucs et astuces. ”

“ Il a été difficile de départager les gagnants parmi toutes les recettes. ”

Prochaine étape : le livre Diab'chef

Un des objectifs de Diab'chef était de déstigmatiser la cuisine "santé" et de l'intégrer dans les foyers, c'est pourquoi Roche Diabetes Care souhaite compiler les 30 meilleures recettes élues par le jury dans un livre.

Cet ouvrage reprendra non seulement le mode opératoire de ces recettes et leur photo, mais aussi leur valeurs nutritionnelles ainsi que les conseils et astuces du chef Damien pour tenir compte de son diabète dans la cuisine du quotidien.

Les recettes gagnantes

Découvrez et téléchargez les recettes des trois vainqueurs sur www.diabchef.fr



Saumon en croûte d'épices sur pain perdu aux épinards

Proposé par Jean-François



Zuchini Burger

Proposée par Nabil



Dame Blanche Glacée, tendrement épicée & marmelade d'agrumes

Proposée par Florence

Rappel des modalités du concours

Les personnes diabétiques de type 1 et de type 2, les proches de patients et les passionnés de cuisine ont été invités à partager leurs recettes du 1er octobre au 15 novembre 2014 sur le site internet www.diabchef.fr. Qu'elles soient classiques ou originales, régionales, orientales ou exotiques... elles devaient intégrer les grands principes de l'alimentation avec un diabète.

Les recettes ont été évaluées par un jury composé d'une diététicienne, d'un médecin nutritionniste, du chef Damien de 750g et de patients diabétiques.

Et si l'alimentation des diabétiques n'était en fait qu'une alimentation équilibrée adaptée à tous ?

Contacts Presse

Agence PRPA

01 46 99 69 69

Danielle Maloubier et Ariane Chollet

danielle.maloubier@prpa.fr / 01 77 35 60 91

ariane.chollet@prpa.fr / 01 46 99 69 62

Roche Diabetes Care

Valérie Armani et Raphaële Badel

valerie.armani@roche.com / 04 76 76 30 53

raphaele.badel@roche.com / 04 76 76 18 54