Nos agents ont du talent !

Depuis 2024, le SIPLARC innove en développant de nouvelles recettes, avec un accent particulier sur les plats végétariens. Cette initiative vise à réduire l'utilisation de produits transformés et à garantir une qualité supérieure pour les repas destinés aux enfants.



Un parcours d'excellence au service des enfants

Cuisinier de formation, Patrice Torrente a affûté son savoir-faire dans des établissements gastronomiques et étoilés. Originaire d'Italie, il a grandi dans une famille où la cuisine occupait une place centrale, influencé par les plats préparés avec amour par sa mère.

À 15 ans, il entame son apprentissage à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), reconnue comme l’une des meilleures écoles de cuisine de la capitale. Son talent et son travail acharné lui permettent d’intégrer des établissements prestigieux tels que le Grand Hôtel Café de la Paix, l'Hôtel Intercontinental de Paris, Dalloyau, ou encore Potel et Chabot. Il y perfectionne son art aux côtés de chefs renommés.

Afin de pouvoir consacrer plus de temps à sa vie familiale, il décide de rejoindre la restauration collective et intègre le SIPLARC en 2012. Il met son expertise au service des enfants, avec pour objectif de leur offrir des repas sains, savoureux et équilibrés.

De la tradition et de l'innovation

Depuis février 2024, Patrice Torrente est à la tête du département R&D du SIPLARC. Son rôle ? Imaginer et concevoir de nouvelles recettes adaptées aux contraintes de la restauration collective tout en privilégiant le goût et la qualité des plats.

Inspiré par ses connaissances culinaires, des ouvrages spécialisés comme le Larousse gastronomique végétarien, et les suggestions des agents du SIPLARC, il élabore chaque semaine des plats innovants, équilibrés et savoureux, tout en prenant en compte les contraintes budgétaires et techniques de la production de 10 000 repas par jour. Ainsi, 44% des repas proposés par le SIPLARC sont entièrement fait par nos soins à base de produits bruts ou peu transformés. Notre ambition étant d’atteindre les 70% en septembre 2025.

Toutes les nouvelles recettes sont testées directement auprès du panel d’enfants que représente nos 2 classes pilote, et également dans les centres de loisirs.

Des recettes originales et adaptées aux enfants

Parmi ses créations phares, on retrouve :

- Rigatoni à la Toscane, une revisite d'une recette italienne intégrant du seitan, un substitut végétal protéiné inspiré de la cuisine japonaise.

- Blanquette de légumes aux haricots blancs, une déclinaison végétarienne inspirée d’une version élaborée de l’un de nos confrères

Chaque recette est pensée pour allier plaisir et équilibre nutritionnel, en veillant à ce que les enfants puissent découvrir de nouvelles saveurs tout en appréciant leurs repas.

Le talent et la créativité de l’ensemble de nos équipes en production, permettent au SIPLARC de proposer une restauration collective de qualité, t des traditions culinaires et de l’innovation.







