

Centre Presse 22/11/2016

Rodez



GASTRONOMIE Les « Toqués » remettent le couvert à la chambre de métiers et de l'artisanat

Après le concours du mois d'octobre mettant aux prises les apprentis du Campus des métiers, la chambre de métiers de l'Aveyron et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie 12 organisaient hier une ultime épreuve dans le cadre de la 4^e édition du concours « Les Toqués de l'Aveyron ». Les

six apprentis du Campus des métiers, finalistes du concours en octobre, ont affronté hier six élèves du lycée Hôtelier de Villefranche avec au menu châtaigne, carré d'agneau du Pays d'Oc et bleu des causses. Alexis Pelletier et Léa Combes (CMA) l'emportent devant Mathieu Terry et Julie Miquel (CMA), le 3^e prix

revenant à Charly David et Charliqe Lenoir (Villefranche). Clément Forestier et Mickaël Marcou (CMA) obtiennent le prix spécial dessert, Simon Alexandre et Gaëlle Cortese (Villefranche) celui récompensant l'entrée. Le prix de l'originalité a lui été décerné à Bastien Gay et Louis Rigal (Villefranche).