

## Les «api d'Or» au lycée hôtelier Saint-Joseph



La société nationale de restauration API, partenaire du lycée hôtelier Saint-Joseph avait choisi l'établissement dirigé par David Crespy, pour l'organisation de son concours interne de cuisine, mettant aux prises ses cuisiniers et ses salariés. Parrainé par Jean-Luc Fau, chef étoilé du restaurant « Goût et Couleurs » et par Jean-Marc Monpach, président de l'Académie Nationale de Cuisine, il a mis en lice 16 binômes des régions Midi-Pyrénées, Aquitaine, Pays Occitans et Pays Catalan, qui ont mitonné un plat et un dessert à partir d'un panier de produits locaux, ris d'agneau, noix du Quercy, fruits rouges et noirs... composé par Jean-Luc Fau. Chaque équipe a eu 3h pour présenter à 3 jurys (technique, plat et dessert), 4 assiettes plat et 4 assiettes dessert et leur démontrer toute leur créativité culinaire.