

Jeudi 21 Mars 2024

Les « Toqués de l'Aveyron » à St-Jo



Les candidats avaient quatre heures pour préparer un repas.

En présence de **Michel Santos**, président de l'UMIH de l'Aveyron et de plusieurs chefs, s'est déroulé le concours « les Toqués de l'Aveyron » dans les cuisines du lycée hôtelier Saint-Joseph, le tout supervisé par le professeur Julien Lamanilève.

Le jury était composé de Pierre-Henri Vidal (Bruniquel), Damien Espeillac (l'Atelier de Damien), Francis Cardaillac, François Arnaud (Traiteur à Rodez), Arnaud Lima (Traiteur Rieupeyroux), Pierre Lacassagne (Poissonnerie les Embruns).

Les concurrents en binômes, 3 de Saint-Joseph et 3 de la Chambre des Métiers, avaient 4h pour préparer un repas à partir d'un panier de produits imposés.

En entrée, œuf en 3 façons, en plat truite d'Aubrac associée au Bleu des Causses, et en dessert mille-feuille incluant un légume de saison.

Les participants ont haussé le niveau tant du côté gustatif que dans la présentation. Tous ont été récompensés.

LE PALMARÈS :

1re : Elisa Vergnes (Lycée hôtelier Saint-Joseph)

2e : Inès Ayral (CFA Onet)

3e : Catarina Baruchel (Lycée hôtelier Saint-Joseph)