

Edition : Printemps 2025 P.20

Journaliste : -

Famille du média : Médias

Nombre de mots : 341

LA REVUE DES CHEFS

professionnels

Périodicité : Trimestrielle

Audience : 15000

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

■ VITE DIT, VITE LU

■ **DURABLE**- Rien ne saurait plus être fait sans le terme de durabilité. Et lorsque le chef Christian TÊTEDOIE est aux manettes, on sait que le troisième concours du nom sera sérieux. Pour l'occasion, ce Concours de la Cuisine Durable aura Christophe ARIBERT comme président. Les candidats peuvent s'inscrire jusqu'au 11 juillet et ils devront notamment produire une tourte façon Pithiviers avec du sandre et 4 légumes au minimum, une sauce herbacée sans crème, une salade composée avec des herbes sauvages et une vinaigrette à part. ■ **MANGE LILLE !** - Le grand concours revient pour la dixième année consécutive. Les demi-finales auront lieu le 24 juin pour les pros et la finale aura lieu le 23 septembre durant le salon Horesta de Lille. ■ **DURABLE BIS** - S'il y a un concours pour la cuisine durable, il n'y a pas de raison qu'il n'y en ait pas un pour la pâtisserie. Les candidats ont jusqu'au 28 juin pour se déclarer et 8 d'entre eux seront retenus pour la finale qui aura lieu le lundi 27 octobre à la Vatel Academy à Marcy l'Etoile (69). Ils devront réaliser, en 3h30, deux exemplaires d'un gâteau à partager pour 8 personnes, de saisonnalité mi/fin octobre, respectueux des pratiques durables tout en... privilégiant le goût. Il sera présidé par Pierre HERMET et Sébastien BOUILLET. ■ **CUISINE-MOI LE COMMINGES** - C'était, le 7 avril, la troisième édition de ce concours qui donne la parole aux amateurs, aux élèves d'écoles hôtelières et aux pros. Chez les professionnels, c'est Guillaume VERHELST («Les Arches de Préville», à Boulogne-sur-Gesse) qui s'est imposé avec son œuf mollet à la commingeoise, aspic de consommé brunoise truffé, chips de porc noir de Bigorre suivi d'une carbonnade commingeoise à la Binette, pomme vapeur et légumes de saisons glacés. Il a devancé Thomas GARD-MAZET, chef de l'Oc-Xalis à Lautrec. Chez les jeunes, c'est Jules DEGRANGE, du Lycée Professionnel Hôtelier Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens qui a gagné devant Matthieu JOURNET, du CFA du Comminges à Gourdan-Polignan.