

ARCHIAC

Les apprentis chefs du Renaudin en concours

Dans le cadre du Module d'adaptation professionnelle du bac pro technicien conseil vente en alimentation, les élèves de terminale du lycée Le Renaudin ont organisé un concours de cuisine intitulé Les Agrigourmands.

Jeudi, dans les locaux de la Maison de la vigne et des saveurs, un jury de professionnels a dégusté et comparé les plats concoctés par les jeunes chefs. Ce sont les étudiantes Alexandrine, Léa et Lucile qui ont accueilli visiteurs et participants à cette journée.

On notera dans le jury la présence du proviseur de l'établissement, d'enseignants du lycée Renaudin, de professionnels de l'alimentation et de la responsable de l'établissement d'accueil. Quatre groupes correspondant aux classes de troisième, seconde, première et terminale ont présenté au jury un plat salé et un plat sucré.

Ingrédients imposés

Comme chaque année, huit ingrédients sont tirés au sort et imposés dans les recettes des chefs. Cette année, ces derniers ont dû composer avec de la pomme, de la farine de Jonzac, de la noix, du safran, de la crapodine, du miel du Renaudin, du Mothais sur feuille et du beurre AOP Charentes-Poitou.



Les élèves de terminale du bac pro technicien conseil vente en alimentation ont organisé un concours. PHOTO D. B.

Chaque groupe a, à tour de rôle, présenté ses réalisations, en donnant le nom des plats et en spécifiant la présence ou non d'allergènes. En fin de dégustation, le jury a donné son avis, ses coups de cœur, et a félicité les cuisiniers et la qualité du service.

Il ressort du tour de table, des éléments très positifs, concernant la présentation, le mariage judi-

cieux des saveurs, des couleurs et des textures, la bonne organisation de cette manifestation ainsi qu'une bonne autonomie des participants dans un projet collectif bien mené.

Un coup de chapeau du jury mérité pour ces élèves qui ont su, avec un certain talent, mettre en valeur les produits du terroir.

Daniel Bouges

T
F
C
S
é

M
L
L

Au
d'in
à M
on
cor
teu
les