

CONCOURS ENTRE ELEVES AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX



Ce mardi 23 mars, s'est tenue la première finale du concours Local'Mans. Les 4 finalistes devaient mettre en valeur la poularde de la Cour d'Armoise de Pascal Cosnet, le Jasnières d'Olivier Champion et les légumes du Ptit'potager au travers une recette de leur imagination. Le président du jury Jean Sébastien Monné chef du restaurant étoilé, l'auberge de Bagatelle et Laurent Chagneau ont pu évalué le niveau technique des candidats durant 3 h en cuisine.

Puis le jury dégustation composé de Mr Gourvès, des producteurs et des sponsors du concours (Robur, Eurolam, Chopper) a jugé les différentes assiettes présentées par les candidats.

Après le déjeuner partagé entre tous, les résultats ont été annoncés :

1er : Mathieu Martiniere 1MHR
2eme : Chancia Andemena 2MHR
3eme : Matthew Guillaume 2MHR

Bravo à eux pour leur investissement !

Merci à Magalie Landeau pour les photos et l'affiche du concours.

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour la deuxième édition du concours.

