

À Sainte-Catherine, un concours entre élèves autour de produits locaux

Organisé pour la première fois au sein du Campus des Métiers Sainte-Catherine par Mallory Bouquet, professeur de cuisine, le concours de cuisine a vu Mathieu Martinière l'emporter devant ses trois camarades, Chancia, Matthew et Martin. Avec pour objet de réaliser une recette à partir de produits locaux, le concours était ouvert aux élèves de Terminale Bac Pro Cuisine et aux étudiants de 1^{re} et 2^e années de BTS MHR (management en hôtellerie-restauration).

Après une première sélection sur fiche technique, quatre étudiants, tous de BTS MHR, ont été retenus pour la finale disputée ce mardi au restaurant d'application Ozanam.

Les quatre finalistes avaient à mettre en valeur la poularde de la Cour d'Armoise (Pascal Cosnet, Coulans-sur-Gée), le Jasnières d'Olivier Champion (Poncé-sur-le-Loir) et les légumes du P'tit Potager d'Arnaud Lanoé (Le Mans) à travers une recette



Les jeunes pouvaient profiter des conseils du chef étoilé manceau Jean-Sébastien Monné.

PHOTO : LE MAINE LIBRE

de leur imagination.

Un chef étoilé

Trois heures leur étaient imparties, au cours desquelles ils ont reçu les

conseils de Mallory Bouquet et Laurent Chagneau, professeurs de cuisine à Sainte-Catherine, et de Jean-Sébastien Monné, chef du restaurant étoilé l'Auberge de Bagatelle au

Mans. Les quatre candidats se sont ensuite soumis à la présentation commentée de leur travail au jury.

Président de ce jury, Jean-Sébastien Monné était entouré de Laurent Chagneau pour la partie technique, et pour la dégustation de Jean-Philippe Gourves, directeur du Campus, ainsi que des producteurs et des sponsors du concours.

C'est Mathieu Martinière, étudiant de 1^{re} année de BTS MHR, qui l'emporte devant Chancia Andemena, Matthew Guillaume et Martin Torreau, tous les trois en 2^e année BTS MHR. Tous ont été récompensés par de nombreux lots.

« *Un joli succès* » estime Jérôme Lebert, directeur délégué aux formations professionnelles et techniques. Ce challenge a vocation à s'étendre dans un proche avenir à l'international puisqu'un partenariat avec le Luxembourg est dans l'air.