



26C – 26C

ALIMENTATION LA PREMIÈRE ÉDITION DE TERRES ANIMÉES METTRA EN AVANT LA PRODUCTION LOCALE ET DE TERROIR

Qui seront les Top chefs de la cuisine locale ?

Quatre équipes, deux chefs dans le jury et deux heures et demie pour élaborer un plat sur le thème "Mets les couleurs de l'automne dans mon assiette". Telles seront les contraintes imposées aux participants du Challenge cuisine jeunes, mardi 21 novembre au Foyer des jeunes travailleurs La Manu. Une dernière, et pas des moindres, est de se fournir uniquement en produits locaux. Car ce concours à la Top chef fait partie des animations de Terres animées. La première édition de cet événement, organisé par l'agglo, a pour but de promouvoir les produits locaux et du terroir.

Un menu plat-dessert pour six personnes

Pour le challenge, les équipes seront composées de trois jeunes des Maisons de quartier de Romans, du lycée

agricole du Valentin de Bourg-lès-Valence et du service jeunesse de l'agglo. « Chaque équipe devra composer un menu plat-dessert pour six personnes, précise Marie Cadet, d'Agribiodrôme. Nous attendons un rendu coloré ! » Parmi les membres du jury dont les papilles profiteront, ou pas, des prouesses culinaires des participants, le chef cuistot de Côté cuisine. Restaurant qui a fait des produits bio et locaux sa marque de fabrique.

« Les participants seront aussi évalués sur la connaissance du produit, indique Marie Cadet. Ils feront leur course dans la journée et devront expliquer au jury comment ils se sont fournis. » Seule la provenance des condiments ne devra pas être justifiée. Le chocolat, lui, sera imposé, mais du coin puisqu'il s'agit du chocolat Valrhona.

En plus du prix du jury, un prix du public sera attribué. Si la compétition n'est pas ouverte au tout-venant, chaque équipe aura droit à une dizaine de supporters, qui eux, auront pour mission de mettre de l'ambiance.

Tout le programme : valenceroman-sagglo.fr ■

