

GASTRONOMIE

Un concours couronne la meilleure apprentie cuisinière du canton



JEUNES TALENTS-NEW TERROIR
Organisé dans le cadre de Neuchâtois, ce concours gastronomique a vu s'affronter 12 apprentis cuisiniers. (SP)

Christelle Barizzi s'est vu décerner le titre de meilleure apprentie cuisinière du canton cet après-midi. L'apprentie de 3e année a remporté le concours gastronomique «Jeunes talents-NEw terroir» en totalisant le maximum de point. Elle est ainsi sélectionnée pour la finale du Poivrier d'Argent 2010, un concours qui couronne le meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin.

Organisé dans le cadre de «Neuchâtois 2009, Spécial jeunes» par GastroNeuchâtel et l'Ecole des arts et métiers du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, ce concours gastronomique, basé sur des produits du terroir a vu s'affronter 12 apprentis cuisiniers de 2e et 3e année, dans les cuisines du CPLN.

Le mets principal devait être confectionné avec un des quatre éléments suivants: filet de sandre, filet d'omble chevalier, noix de porc fraîche ou poulet de grain.

L'objectif des différents partenaires du concours est «d'enrichir le patrimoine culinaire neuchâtelois» en initiant les jeunes aux goûts et produits de notre région et en stimulant la créativité des formateurs et apprenants cuisiniers du canton de Neuchâtel. /comm-jje



Résultats

Apprentis de 2e année

1. Valentin Grisel
2. Marion Carnal
3. Raoul Dupont

Apprentis de 3e année

1. Christelle Barizzi (meilleure apprentie du canton, sélectionnée pour le Poivrier d'Argent 2010)
2. Manuel Hotz
3. Florian Pétermann

Source : www.ARCINFO.ch
07.11.09 | 19:00

Neuchâtel, le 11 novembre 2009 / alk