

Une finale gourmande pour la 5ème édition du concours de cuisine des collégiens "Gastro'Mômes"



Une finale gourmande pour la 5ème édition du concours de cuisine des collégiens "Gastro'Mômes"



Depuis 2018, le Département du Gers met en lumière l'éducation au goût et valorise le « bien manger » local et bio à travers son concours de cuisine Gastro'Mômes dédié aux collégiens. Ce concours vise également à sensibiliser les jeunes au savoir-faire des équipes de cuisine de leurs établissements. Le concours est ouvert aux élèves de 5ème et 4ème qui participent en binômes, encadrés par un coach, membre de l'équipe de cuisine de leur collège. Les participants doivent respecter des critères stricts lors de la phase de présélection : utilisation de produits locaux, biologiques et de saison, originalité des recettes, et faisabilité des plats en restauration collective.

Pour cette 5ème édition, un invité d'honneur était présent au lancement de la dernière épreuve. Le Chef étoilé, Thierry Marx, et le Président du Conseil départemental, Philippe Dupouy, ont lancé ce mercredi 29 mai à 13h30 la finale de la 5ème édition de « Gastro'Mômes » dans les cuisines professionnelles du lycée Pardailhan d'Auch. Huit collèges s'affrontent cette année en finale : Aignan, Auch Carnot, Auch Mathalin, Gimont, L'Isle-Jourdain Françoise Héritier, Masseube, Mauvezin, Riscle. Chaque binôme avait pour objectif de préparer une entrée et un dessert pour 10 personnes en 3 heures, en utilisant exclusivement des produits locaux, biologiques et de saison. À l'issue de l'épreuve, les binômes ont présenté leurs créations à un jury de professionnels à l'ancien Couvent des Cordeliers d'Auch. Les critères de jugement incluent : présentation orale, présentation des plats, technique de réalisation, goût, créativité et originalité. Cette 5ème édition aura rassemblé au total, une soixante d'élèves et 10 collèges.

Les membres du jury

- Jérôme SAMALENS – Président du jury - Vice-président du Conseil départemental du Gers
- Séverine PAILHÈS – Marraine du concours - Cheffe cuisinière au Bouche à Oreille à SIMORRE, membre du collectif Les Maryses
- Laurine ASFAUX - Professeur de pâtisserie à l'École des Métiers de Pavie
- Fabien DALLA MARIA – collégien lauréat Gastro' Mômes 2023 (collège Condom)
- Gaston MALHOMME – collégien lauréat Gastro' Mômes 2023 (collège Condom)
- Charlotte RIGADE, Productrice de farine et de pâtes à La Ferme aux Céréales à Mirannes



Le président du jury Jérôme Samalens proclame les résultats



Les lauréats :



COLLEGES

BINOMES

CHEFS

ENTREES

DESSERTS

1er

Auch Carnot

Cassandra Guidt-Guenen et Maé Mir

Didier Esser

Les jeux du palais

Un amour de tarte

2ème

Riscle

Ona et Clarence Boueilh

Nicolas Galisson

Œuf mollet mariné et légumes sautés

Moelleux au chocolat d'haricots Azuki bio du Gers, cœur coulant fraise et crème anglaise à la pistache

3ème

Gimont

Jean-François Derrez

Voyage en Asie aux saveurs de la Vallée des 2 sources

Charlotte aux fraises marinées aux agrumes, gaufre d'antan, glace tagètes mandarine

4 ex æquo

Mauvezin

Alycia Caraman et Léa Gasquet

Vincent Tenes

Mille feuilles de blinis fraîcheur

Brochettes de pain perdu aux fraises avec son coulis

4 ex æquo

L'Isle-Jourdain Françoise Héritier

Swanee Diop et Tess Lesage

Thomas Idrac

Salade Arlequin

Choux craquelins garnis de crème diplomate et cœur framboise

4 ex æquo

Masseube

MatveyBarès et Édouard Evain-Toviana

Marielle Barbara

Trio dehoumous avec son crackers

Crème diplomate à la fraise sur son lit de granola

4 ex æquo

Aignan

Lily Cassin et Mahaut Genries

Béatrice Laborde

Dôme aux fromages lupiacois

Le déli'fraise gersoïis

4 ex æquo

Auch Mathalin

Lucas Arramon et Ethan Clark

Michel Roy

Panna cotta à la bûchette de chèvre locale, petits légumes sautés, biscuit au thym et romarin

Pastilla de fraise et crème mousseline, coulis rhubarbe et fraise

Le président du Conseil Départemental Philippe Dupouy

"Dans un département où la gastronomie est reine, notre collectivité porte depuis des années une politique ambitieuse d'alimentation de qualité dans la restauration collective de nos collèges en privilégiant l'achat de produits frais, locaux, de saison, et bio. Chaque année, ce sont près d'un million de repas qui sont servis par les équipes du Département dans les 22 collèges publics, pour près de 8 000 jeunes. Plus de la moitié des denrées achetées sont ainsi issues de productions locales et de l'agriculture biologique et nous avons pour objectif d'atteindre la barre des 60% de local et 60% de bio dans l'ensemble de nos services de restauration d'ici l'année prochaine.



C'est la raison pour laquelle notre collectivité a élaboré un Projet Alimentaire Territorial intitulé « C'est fait dans le Gers ! » dont l'ambition sociale et environnementale permettra de rapprocher le « bien manger » et le « bien produire » tout en soutenant l'agriculture gersoise. Magret, foie gras, ail blanc ou violet, noisettes, porc noir le tout accompagné de Saint-Mont ou d'Armagnac et j'en passe ... notre département regorge d'appellations et de productions de qualité que nous mettons à l'honneur dès que l'occasion se présente. Je suis convaincu par l'intérêt du concours Gastro'Mômes et son rôle dans la découverte d'une nouvelle passion chez nos jeunes."

Les chiffres clefs du Département :

- 8 000 repas servis/jour dans les collèges Gersois
- Coût de revient pour la fabrication d'un repas : 8,60€ (en cours de réactualisation)
- Prix de vente aux familles de collégiens : 3,25€
- 52 % des achats de denrées sont issus de la production locale
- 57 % des achats sont issus de l'agriculture biologique
- Objectif 2025 : 60% de local et 60% de bio dans les cantines ainsi que la suppression de l'usage des produits ultra transformés.

Le veau authentique entre autre pour une fin très conviviale.

