

MOIRANS

Un concours culinaire pour la Fête de la science



Il a été expliqué que « Les impacts climatiques sont aussi dans ce que l'on consomme. Comment bien manger, en respectant l'environnement et en participant au développement économique local ? ».

Moirans

Fête de la Science : Une cuisine raisonnable

Le défi, préparer un plat et un dessert en y intégrant des légumineuses et en prenant soin de veiller à leur impact sur l'environnement, à leur apport protéique, à leur goût, leur présentation et enfin leur coût ! Voilà le défi qu'ont relevé 6 équipes de 3 à 5 personnes, cuisiniers amateurs, venus de divers horizons : étudiants, groupe d'amis etc. Ambiance savoureuse donc à la MFR Moirans, établissement écoresponsable, dimanche matin, où l'Ageden a organisé ce concours culinaire 2016. En cuisine, le stress est monté d'un coup pour la vingtaine de candidats, qui s'affairaient soit au fourneau, soit à la découpe, soit à la mise en place dans les assiettes... Pendant qu'ils cuisinaient, Corinne Mathieu, diététicienne-nutritionniste, et intervenante en techniques culinaires à la MFR pour les BTS diététique, a animé une conférence. Le public s'est ensuite dirigé vers la salle de restaurant, invité à déguster et à voter. Les membres du jury sélectionnés selon leurs compétences dans les domaines professionnels correspondant aux critères d'évaluation des équipes étaient Corinne Mathieu, Alexandre Guerle, producteur maraîcher à Jarrie, Pascal Fouard, chef cuisinier à la Tête à l'Envers à Grenoble et Julien Ducrotois, de l'Ageden. Une personne de chaque équipe a brièvement présenté son assiette

Le palmarès en détail dans une prochaine édition.

Par A-M C | Publié le 10/10/2016 à 06:00 | Vu 2 fois