

MOIRANS

Le palmarès du concours de cuisine



L'équipe de la MFR Moirans. Au palmarès, meilleur plat salé : équipe des Toqués, pour le filet mignon en robe du soir et ses deux flans. Meilleur plat sucré : équipe NYF-NYF, avec son trio de potimarron. Prix de l'environnement : équipe Le lumineux et ses lumineuses (5 étudiants de BTS de la MFR de Moirans) avec un menu végétarien : plat salé : ravioles de lentilles au potimarron, crème de champignon et figues. Plat sucré : financier aux noix, compote de prunes et chantilly de haricots blancs. Prix spécial du public : Équipe le 27 avec Le Lac gourmand et son filet de féra en plat salé et le Palais des merveilles en plat sucré. L'équipe de la MFR Moirans.

Moirans

Concours de cuisine amateur

Dans notre édition de lundi, nous relations le concours de cuisine à la MFR qui rappelons-le a mis en avant les talents culinaires et le sens de l'éco responsabilité de personnes issues d'horizons divers.

Il s'agissait de 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 éco responsable, dimanche matin, où l'Ageden a pu organiser ce concours culinaire 2016.

Délicieuses préparations

Cette journée a permis à un public nombreux de venir goûter les délicieuses préparations réalisées à partir de produits locaux et de redécouvrir les légumineuses. Pour les équipes, cela a été l'occasion de réaliser un beau challenge, de rencontrer des formations d'autres horizons : deux équipes de centres sociaux d'Échirolles, une de l'Espace Air Climat Énergie, deux équipes d'amis, sans oublier celle des étudiants de la MFR de Moirans !

Cette manifestation a été une réussite, grâce à un partenariat fructueux entre l'Ageden, l'Alec, la mairie de Moirans, le Conseil départemental de l'Isère et la MFR de Moirans.

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 a accueilli une personne de chaque équipe qui a brièvement présenté l'assiette.

Publié le 12/10/2016 à 06:00 | Vu 4 fois