

Le Mont d'Or fait recette

Quand les lycéens en font tout un fromage

L'édition 2012 avait consacré Mamina, bloggeuse culinaire bien connue, laquelle avait remporté le 1^{er} prix grâce à un éclair de génie. Pour sa seconde édition, le concours de recettes « Le Meilleur du Mont d'Or » change de formule et innove.

En effet, l'édition 2013 se déroulera au lycée Toussaint Louverture à Pontarlier le **jeudi 17 janvier** prochain où 8 candidats, tous étudiants en Bac professionnel Cuisine (2^{ème} et 3^{ème} année) iront chercher la recette du succès.

Du fromage sur la planche

Ce sont 9 jurés qui seront présents pour apprécier les 8 assiettes de dégustation. Parmi eux, pas moins de 4 chefs régionaux (Marc Faivre, Philippe Feuvrier, Pierre-Ivan Boos et Jocelyne Choquart) dont 3 étoilés, évalueront la technique, la créativité et l'originalité de chaque recette. Ambassadeurs du terroir franc-comtois et de sa gastronomie, tous participent à cet événement pour deux raisons :

- mettre en lumière un fromage qui fait recette
- assurer la transmission d'un savoir-faire auprès des chefs de demain

Pas de cuisine sans passion

Ils ont entre 17 et 19 ans et ils vont cuisiner pour tenter de ravir les papilles de leurs maîtres et celles des autres membres du jury. Nul doute que le Mont d'Or aura une place de choix dans leurs recettes et qu'ils n'iront pas avec le dos de la cuillère. Passionnés, volontaires et aimant les défis, ces 8 jeunes vont confronter leur savoir-faire et offrir un concours de qualité.

Toute une filière

La filière sera représentée au cœur du jury et apportera son grain de sel dans les délibérations. On le sait, le Mont d'Or est différent d'un producteur à un autre, mais il a ces qualités unanimes d'authenticité, d'originalité et de goût qui en font un fromage à la mode et pas seulement dans sa boîte !

À noter le concours interprofessionnel qui aura lieu à la coopérative de Doubs (médaille d'or 2012) le vendredi 8 février 2013.

Remise des prix et cocktail

Personnalités, partenaires de l'événement et journalistes seront invités dès 18h30 pour assister à la remise des prix lors d'un cocktail organisé dans la salle du Conseil du lycée.

Les recettes lauréates seront publiées sur le site du Syndicat du Mont d'Or www.mont-dor.com et dans la presse régionale.

Partenaires de l'événement « Le meilleur du Mont d'Or »



Contact presse
Agence Adulcia
Françoise Sanchez Flores
Tél. : 06 10 01 68 20
fsanchez@adulcia.fr

