

## COMMUNIQUE DE PRESSE



### Des recettes osées et originales...

La 4<sup>ème</sup> édition du concours de recettes Le Meilleur du Mont d'Or s'est déroulée jeudi 22 janvier dans les locaux du lycée Toussaint Louverture à Pontarlier.

Ce concours a mis à l'honneur quatre candidats du lycée Condé de Besançon et quatre autres issus du lycée Louverture. Ces 8 élèves ont été évalués sur leur technique, leur créativité et leur originalité.

A cette occasion le 1<sup>er</sup> prix, dans la catégorie terminale baccalauréat professionnel cuisine, a été attribué à Louis HOUPEAU du lycée Pontissalien pour son *enroulade de volaille au Mont d'Or*, son *fagot de carottes* et son *rizotto au Mont d'Or et vin Jaune*.

Le 1<sup>er</sup> prix, dans la catégorie première baccalauréat professionnel cuisine a quant à lui été attribué à Marie-Madeleine MOKOYOKO du lycée Bisontin pour son *Parmentier tricolore de merlan au Mont d'Or*.

**Lauréats : Marie-Madeleine MOKOYOKO et Louis HOUPEAU (photo : Yves Petit)**



### Sous le regard de grands chefs

Les 9 jurés ont pu admirer et évaluer le travail de ces futurs cuisiniers qui ont œuvrés durant près de 3 heures dans les toutes nouvelles cuisines du lycée Louverture.

Anthony SERRA, chef du restaurant le Château de la Dame Blanche à Geneuille et Président du concours était secondé par deux chefs étoilés Joël CESARI, du restaurant La Chaumière à Dole (Jura) et Christian PILLOUD, du restaurant Monplaisir à Chamesol (Doubs). Sophie FONQUERNIE, Conseillère régionale de Franche-Comté, Caroline GOUBARD, Gérante de chambres d'hôtes, Florence PHILIPPE, Productrice de Mont d'Or, Valérien SZEWCZYK, bloggeuse culinaire et Philippe LEGRAND, Directeur de la publication du magazine Comtois en Cuisine complétaient ce jury !



**Le jury (photo : Yves Petit)**