

2^e édition du concours de cuisine «Top Chef au CO, c'est Top!»

MOTS-CLÉS: TRADITION •
CRÉATIVITÉ

Pour cette 2^e édition du concours «Top Chef au CO, c'est Top!», l'aventure se poursuit avec 10 élèves qualifiés suite aux épreuves régionales qui se sont déroulées à Orsières, Monthey et Sion, le 13 janvier dernier.

Pour rappel, dans le courant de l'automne 2015, 80 élèves s'étaient inscrits aux épreuves locales qui avaient lieu dans leurs CO respectifs. Ils avaient comme mission de réaliser une soupe d'inspiration libre, afin de revisiter une recette à connotation vieillotte et traditionnelle en la rendant à leur goût et pour en faire un plat de leur génération.

Au terme de ces épreuves locales, 23 élèves des CO de Savièse, Bagnes-Vollèges, Collombey-Muraz, St-Maurice, Troistorrens, Leytron, Monthey, Conthey, Sion, Anniviers et Orsières ont été sélectionnés pour poursuivre l'aventure et réaliser, lors des épreuves régionales, un dessert dont l'ingrédient principal était la pomme à décliner en 3 textures différentes.

10 élèves sont encore dans la course puisque leurs desserts ont eu la faveur du jury. Il s'agit de:

- Alissa Thétaz du CO Orsières
- Sarah Fiora du CO Orsières
- Loïse Fellay du CO Bagnes-Vollèges
- Perrine Boisset du CO Orsières
- Eunice Tavares du CO Monthey
- Quentin Jayet du CO St-Maurice
- Angélique Bellon du CO Troistorrens
- Lisa Bellwald du CO de Savièse



En haut, l'épreuve du dessert dont l'ingrédient principal était la pomme, a motivé les élèves sélectionnés. En bas, épreuve de la soupe.

- Tristan Kaufmann du CO d'Anniviers
- Noah Studer du CO de St-Guérin, Sion

Ils s'affronteront lors de la grande finale qui se déroulera au CO de la Tuilerie, à St-Maurice, le mercredi après-midi 20 avril prochain, de 13 h 30 à 18 h 30.

Ils auront 120 minutes à disposition pour réaliser un apéro à la valaisanne.

Il s'agira de confectionner 3 sortes de mise en bouche contenant chacune un produit valaisan différent et de

le présenter à un jury composé de 9 membres dont le président est Julien Gaussares, jeune chef distingué au Gault et Millau.

Au terme de la dégustation et de l'évaluation de chaque apéro, le jury désignera le vainqueur de ce concours «Top Chef au CO, c'est Top!», édition 2016.

Nous nous réjouissons déjà de découvrir ce que ces finalistes nous réservent car, à chaque épreuve, ils nous ont impressionnés par leur créativité et leur investissement hors temps scolaire.

Rachel Bircher May •