

Concours de cuisine «Top chef au CO»

**MOTS-CLÉS: CUISINE • SAISONS
• SAVEURS**

Six ans ont passé depuis les débuts du concours de cuisine «Top chef au CO», lancé par la commission économie familiale de l'Association valaisanne des enseignants du cycle d'orientation (EF/AVECO). Près de huit cents participants – élèves de 11CO – au total se sont inscrits pour tenter leurs chances, soixante ont atteint la grande finale et six l'ont gagnée.

Si le canevas de base est toujours le même – des épreuves locales en lien avec le thème de la Semaine du goût – des épreuves régionales et une finale – la variété des thèmes proposés aboutit à un spectacle magnifique offert par les participants.

Honneur à eux qui mettent de leur temps, de leur énergie en entraînant très souvent toute leur famille dans l'aventure, afin de présenter un plat qui titille nos papilles, ravit nos yeux et nous impressionne par les techniques utilisées. De plus, cerise sur le gâteau, quand ils racontent l'histoire de leur choix, leurs réalisations prennent encore plus de saveurs:

«... *Recette de ma grand-mère revisitée à ma façon...*»

«... *Légumes de mon jardin et fromage de l'alpage de mon voisin...*»

«... *Les œufs de mes poules...*».

Paroles à trois des finalistes du concours 2019-20, sur leurs impressions générales:

■ **Elyne, CO Vouvry:**

«Une de mes amies m'a inscrite au concours, de ce fait, j'ai tenté ma chance et me voici en finale. Si

la pâte à choux – thème de cette épreuve – m'a donné du fil à retordre, j'ai pu compter sur l'aide de ma famille pour trouver le dessert qui me plaisait et répondait aux critères du concours, il s'agit d'une Religieuse au café.»

«La 1^{re} édition de "Top chef au CO" remonte à l'année scolaire 2014-2015.»

■ **Quentin du CO Savièse:**

«Depuis la 9^e, j'attendais avec impatience de pouvoir participer à ce concours, car ma sœur l'avait fait. Comme je préfère la cuisine salée aux desserts, j'ai pris beaucoup de temps pour trouver une idée originale pour ce thème. Finalement, j'ai choisi l'abricot que j'ai décliné dans sa forme, mes choux étaient en forme de fleur d'abricot fourrés avec une crème d'abricots.»

■ **Maël du CO Fully:**

«J'ai eu beaucoup de plaisir à réaliser le Val'Burger de l'épreuve locale – buns à la farine d'épeautre et blanche, burger de viande d'Hérens au miel, vieux fromage du Valais et oignons rouges caramélisés – car j'aime cuisiner des repas. Pour cette finale et son thème, j'étais moins inspiré mais finalement j'ai été satisfait de mon travail, d'autant plus que j'ai apprécié passer du temps avec ma famille.»

Si les thèmes choisis parcourent les saisons du concours, soit de l'automne au printemps – pomme, courge, légumes d'hiver, rhubarbe, fromage, chocolat, crêpes, pâte à choux, apéro et hamburger à la valaisanne – c'est pour viser la saisonnalité, la proximité et la fraîcheur.



Elyne et sa religieuse au café

Pour en savoir plus sur ce concours, nous vous invitons à le découvrir à travers quelques photos et reportages: <https://bit.ly/2DkPVva>

Merci à Françoise Métrailler pour l'idée de ce concours, merci à la commission qui a œuvré et assuré toutes les épreuves de chacune des éditions, merci à nos sponsors fidèles, la Banque cantonale du Valais, l'AVECO et le Service de l'enseignement.

Bon vent pour les prochaines éditions!

Rachel Bircher May •

Article complémentaire de Françoise Métrailler relatif à l'édition 2019-2020 sur le site de *Résonances*.
<https://bit.ly/3fJPrw3>

