

Actualités - lundi 30 janvier 2023

Résultats des Trophées Culinaires France Québec pour la région Auvergne Rhône Alpes



Leni Peyre de Saint Chamond , Elisa Rousset de Chamalières et Lorenzo da Costa de Bourg en Bresse

Le 12 janvier, ils sont venus des lycées hôteliers de sept départements de la région AURA, **Elisa Rousset**, **Guewenn Lanoizelee**, **Leni Peyre**, **Ethan Loudot**, **Clément Leulier**, **Lorenzo Da Costa**, **Pablo Barbero**, participant aux Trophées Culinaires France Québec organisés par le Lycée Jean Monnet à Yzeure et par Auvergne Québec ont présenté un plat basé sur des produits typiquement bourbonnais et un dessert revisité au sirop d'érable à partir d'un panier défini par le lycée organisateur.

Le parrain était **Adrien Descouls** (chef étoilé au Broc) lui-même ex-lauréat des Trophées culinaires de France Québec et le président des Jurys **Rodolphe Regnaud** (chef étoilé à Pont du Château), président des Toques d'Auvergne en l'absence pour maladie de **Jacques Décoret** également chef étoilé à Vichy et MOF.

Parmi les membres du jury dégustation on pouvait noter la présence de l'office franco-québécois pour la jeunesse représentée par **Mme Bouyx**, le président national de France Québec, **Michel Cotnoir**, québécois, l'inspectrice d'académie **Josephe-Valérie Teulade**, **Bernard Fleury** de la confrérie Moulinoise du Piquenchâgne, un ancien enseignant de cuisine du Lycée Jean Monnet d'Yzeure, **M.Tauveron** et **M.Lamarque** de la société Allier Volaille .

Ce concours a dans le passé récompensé des chefs au tout début de leur activité comme **Serge Vieira** en 1997, Boccuse d'Or en 2005, Adrien Descouls en 2009, finaliste Top Chef et chef étoilé depuis 2020. Et bien d'autres. Adrien Descouls a témoigné de son expérience et bien sûr de son séjour au Québec dans un grand établissement hôtelier au Québec.

Les lauréats :

1ère : **Elisa Rousset** du lycée hôtelier de Chamalières (63)

2ème : **Lorenzo da Costa** du CFA de Bourg en Bresse (01)

3ème : **Leni Peyre** du lycée Les Petites Bruyères de Saint Chamond (42)

A la clé un stage rémunéré au Québec et la participation à la finale qui se déroulera le 27 avril à Belleville en Beaujolais, à la clé aussi une bourse pour les frais de déplacement (dont un billet d'avion pour le stage).

Tous les participants ont reçu de multiples récompenses offertes par les partenaires du concours. Les candidats ont également reçu des trophées en verre personnalisés, réalisés par le Lycée Jean Monnet qui, en plus d'être une école hôtelière, est aussi l'école Nationale du verre.

Les prix ont été remis en présence de **Valérie Hatsch**, Préfet de l'Allier, de **Carine Barillet** conseillère régionale, de **Sylvie Sartirano** conseillère départementale et de l'association Attractivités en Bourbonnais, de **Thierry Mathon**, Proviseur du lycée Jean Monnet de **Pascal Perrin** maire d'Yzeure et du député **Yannick Monnet**.

Après le défilé tout en folklore de la confrérie du Piquenchâgne, le président de France Québec, s'est exclamé que « *c'était merveilleux de voir la jeunesse aller au-delà des frontières* ». « *Ils ont un bel avenir devant eux !* » précisait Adrien Descouls.

Edith André présidente Auvergne Québec, organisatrice du concours pour France Québec en région Auvergne Rhône Alpes a vivement félicité les compétiteurs et a précisé que toutes les personnalités étaient venues pour les honorer et les encourager. Elle a remercié tous les professeurs qui ont entraîné leurs élèves et notamment **Cédric Nauroy** du Lycée St Exupéry de Valserhône et **Grégory Leulier** Directeur Délégué aux formations sur le département de l'allier pour l'organisation au sein du Lycée Jean Monnet d'Yzeure.

Source :

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2023-01/resultats-des-trophees-culinaires-france-quebec-pour-la-region-auvergne-rhone-alpes.htm>