DEVENEZ PARTENAIRE D'UN CONCOURS DE CUISINE 100% TERROIR



Lundi 29 avril 2024 au Lycée Professionnel Hôtelier Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens (31)



CONTEXTE



Quand le Comminges se raconte dans l'assiette...

Au-delà de la richesse de son patrimoine naturel et historique, le Comminges offre de délicieuses découvertes. Du sud du Pays Toulousain à la frontière espagnole, en passant par la vallée de la Garonne et le massif pyrénéen, ce territoire attachant se raconte aussi dans l'assiette. De cette mosaïque de paysages dédiée principalement à l'agriculture, des hommes et des femmes passionnés ont su tirer des merveilles, et tisser un pêle-mêle gourmand que beaucoup nous envient : Bœuf Gascon, Agneau des Pyrénées, Porc Noir de Bigorre... mais aussi truites des Pyrénées, haricots tarbais, escargots, fromages de vache ou de brebis, miel, jus de pommes, bières artisanales, safran, myrtilles, kiwis, vins... autant de saveurs locales qui méritent d'être mis en valeur lors d'un évènement gastronomique dédié.

Les candidats du concours sont invités à mettre en lumière les produits issus des circuits courts et les savoir-faire du Comminges, à travers leurs créations culinaires. Créativité, authenticité et gourmandise sont les maitres mots de ce concours.









ORGANISATION



Fort d'un premier succès au printemps 2023, le concours « Cuisine-Moi le Comminges! », organisé par l'association Bons Matins - Faims d'Aprem, revient pour une deuxième édition. La finale se déroulera le lundi 29 avril 2024 au lycée professionnel hôtelier de Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens. Les candidats finalistes présenteront leurs créations culinaires au jury co-présidé par Carole Delga (Présidente de la région Occitanie) et le chef Florent Cluzel (Maison Castet à Martres-Tolosane). Il sera composé de personnalités de la gastronomie et du Comminges.

Un concours 100% terroir ouvert à tous : Professionnels - Amateurs - Jeunes

Le concours Cuisine-Moi le Comminges 2 est ouvert à tous selon 3 catégories : professionnels (restauration commerciale et collective, artisans des métiers de bouche), amateurs (grand public) et jeunes apprenants. Il a pour vocation de mettre en lumière les produits et les savoir-faire de tout un territoire.

Devenez partenaire de cet évènement unique et bénéficiez d'une vitrine exceptionnelle!

MODALITÉS DE PARTICIPATION

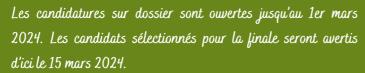
Un concours ouvert à tous :

- Catégorie Pros : professionnels de la restauration commerciale et collective ou artisans des métiers de bouche
- Catégorie Amateurs : Particuliers non professionnels, et non formés ou diplômés de la restauration ou des métiers de bouche
- Catégories Jeunes : apprentis (CFA métiers de la restauration et des métiers de bouche), élèves des lycées professionnels (métiers de la restauration et des métiers de bouche) et jeunes issus des centres de formations âgés de moins de 25 ans.









Le règlement du concours est disponible sur simple demande par mail auprès de anniemitault.pro@gmail.com ou via le site www.bonsmatins-faimsdaprem.fr (onglet Concours Cuisine-Moi le Comminges 2).

La finale se déroulera le lundi 29 avril 2024 au Lycée Professionnel Hôtelier Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens









L'ÉDITION 2 EST LANCÉE







UN CONCOURS DE CUISINE 100% TERROIR OUVERT À TOUS : PROFESSIONNELS - AMATEURS - JEUNES

Finale le lundi 29 Avril 2024 au Lycée Professionnel Hôtelier Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens (31)

CO-PRÉSIDENCE DE JURY :

Carole Delga
(Présidente de la Région Occitanie)
et

Florent Cluzel (Chef de la Maison Castet à Martres-Tolosane)



NOUVEAUTÉ 2024 I "MON DESSERT COMMINGEOIS" CONCOURS DE RECETTE/PHOTO SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

CALENDRIER:

- Vendredi 1er Mars 2024 : Date limite de dépôt des dossiers de candidatures
- Lundi 29 Avril 2024 : Finale au Lycée Profesionnel Hôtelier Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens (31)











RÈGLEMENT DU CONCOURS SUR LE SITE : WWW.BONSMATINS-FAIMSDAPREM.FR



NOUVEAUTÉ 2024

NOUVEAUTÉ 2024 I "MON DESSERT COMMINGEOIS" CONCOURS DE RECETTE/PHOTO SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

En marge de Cuisine-Moi le Comminges 2, les organisateurs proposeront sur les réseaux sociaux un concours intitulé "Mon dessert commingeois" ouvert à tous. Il s'agira de proposer la recette et la photo d'un dessert inédit à base de produits du Comminges. Les candidatures seront soumis aux votes des internautes et du jury de Cuisine-Moi le Comminges 2



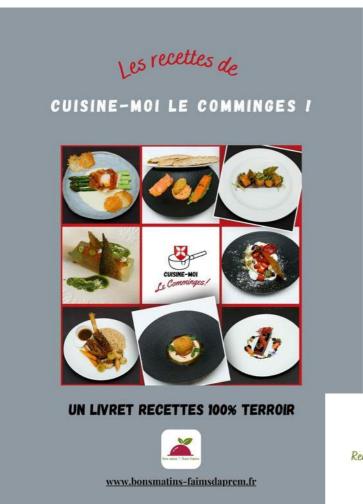








UN LIVRET DE RECETTES



LAURÉATS - CATÉGORIE PROS Chef Nicolas Bui et son co-équipier Sale Rive (Restaurant le Buffet du Grand Marché à Toulouse)

Recette : Aspic de filet de truite en gravelax brûlé, œuf de truite, chlorophylle de pissenlit, tuile de pain



INGREDIENTS

400 g de filet de truite du

Comminges — 20 g d'œufs de truite
— 1 botte de feuilles de pissentit —
400 ml de fumet de truite — 100
ml de vin blanc - 4 feuilles de
gélatine — 4 g d'agar-agar — 100
g de pain - 2 zestes de citron - 2
branches de céleri - 3 feuilles de
citron — 10 cl de lait ribot — 20 cl
d'huile de pépin de raisin — Sel,
poivre

PRÉPARATION:

Lever les filets de truite. Récupérer les arrêtes. Confectionner le fumet : mettre dans une casserole les parures de truites et la garniture aromatique. Déglacer au vin blanc. Mouiller à niveau d'eau. Faire réduire. Filtrer le bouillon. Ajouter l'agar-agar et la gélatine. Prendre un cercle et y ajouter un film alimentaire. Verser le fumet collé à la gélatine à un tiers du cercle. Mettre au réfrigérateur 15 minutes. Positionner la darne de truite, préalablement brûlée au chalumeau sur les 4 faces, au centre du cercle et ajouter le fumet à niveau. Confectionner l'huile de chlorophylle de pissenlit : blanchir le pissenlit. Mettre dans une glaçante d'eau. Placer dans un blender l'huile de pépin de raisin, sel, poivre, zestes de citron. Mixer. Filtrer. Confectionner les tuiles de pain : trancher le pain à la trancheuse. Passer au four à 180° pendant 3 minutes.



RETOMBÉES PRESSE ET MEDIAS

VIDEO. Saint-Gaudens : le concours "Cuisine-moi le Comminges", une mise en valeur du territoire















Une grande première en Haute-Garonne. 1er concours "Cuisine-moi le Comminges" Inscrivez-vous ici:

https://www.francebleu.fr/.../cuisine-moi-le-comminges... Annie Mitault / Alban Forlot



Gastronomie : Appel à candidatures pour la toute 1ère édition du concours « Cuisine-moi le Comminges ! »

ACCUEL » TOUTE EXCTUALITÉ » GASTRONOMIE: APPELÀ CANDIDATURES POUR LA TOUTE LÈRE ÉDITION DU CONCOURS » CUISINE-MOI LE COMMINGES (»

15 février 2023 | Lania | Aucun commentaire |
CC Capine Garonne Salat, CC Coeur de Garonne, CC Pyrénées Haut Garonnaises, CC Coeyr et Coteaux du Comminges, La pause gourmande d'Anni



UN CONCOURS CULINAIRE INEDIT

Mercredi 24 mai 2023 à Saint-Gaudens (31)

Saint Gaudens: lancement de la 2ème édition de « Cuisine-moi le Comminges! »

ACCUEL + TOUTE DICTUALITÉ + SAINT GAUDENS: LANCEMENT DE LA 2EMÉ ÉDITION DE + CUISINE-MOILE COMMINGES! +

2 décembre 2022 | Georges Dufor | Aucun commentaire | Magazine, Social, Culture, CC Coeur et Coteaux du Comminges, Secteur Saint Gaudens



Fort d'un premier succès au printemps 2023, le concours « Cuisine-Moi le Comminges ! », organisé par l'association Bons Matin – Faims d'Aprem, revient pour une deuxième édition. La finale se déroulera le lundi 29 avril 2024 au lycée professionnel hôtelier de Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens.

RETOMBÉES PRESSE ET MEDIAS





Fort d'un premier succes au printemps 2023, le concours «Cuisine-Moi le Commingest», organise par l'association Bons Mattins-Faims d'Apren, revient pour une 2ème édition, La finale se déroulera le lundi 29 avril 2024 au lycée professionnel hôtelier de Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens.



Le blog de maïté-infos

Des informations, des recettes de cuisine...

Accueil Contact

APPEL À CANDIDATURE - 2 ème ÉDITION DU CONCOURS CUISINE-MOI LE COMMINGES!

Communiqué de presse

"Fort d'un premier succès au printemps 2023, le concours "Cuisine-moi le Comminges!" organisé par l'Association Bons Matins - Faims d'Aprem, revient pour une deuxième édition.

La finale se déroulera le lundi 29 avril 2024 au Lycée Professionnel Hôtelier Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

IÈRE ÉDITION DU CONCOURS CUISINE-MOI LE COMMINGES !



Co-présidé par Madame Carole Delga (Présidente de la Région Occitanie)

εt

Monsieur Florent Cluzel (Chef de la Maison Castet à Martres-Tolosane, Lauréat du Prix Lucien Vanel 2022)

MERCI À NOS PARTENAIRES POUR LEUR CONFIANCE !



























































Concours à l'initative de l'Association Bons Matins Faims d'Aprèm





OFFRE DE PARTENARIAT 600 HT EUROS

Presse et médias:

- Communiqués de presse (votre logo)
- Dossier de presse (1/2 page dédiée + votre logo)
- Mise en avant du concours via nos partenaires presse : La Depêche du Midi et France Bleu Occitanie

Site internet <u>www.bonsmatins-faimsdaprem.fr</u>:

- Onglet partenariat (affichage logo + lien direct vers votre site)
- Newsletters diffusées auprès de professionnels des filières tourisme et alimentation (votre logo)

Réseaux sociaux:

- Phase de teasing sur Facebook, Instagram et Linkedin
- Publications et stories sur Facebook, Instagram et Linkedin

Finale:

- Print: carton invitation, affiches, tracts et kakemonos (votre logo)
- Participation à la cérémonie de remise des prix : installation de votre PLV, goodies etc.
- Possibilité de dotations pour les lauréats (classement et prix spéciaux)

Logo:

• Possibilité d'utiliser le logo "Partenaire de Cuisine-Moi le Comminges" sur vos supports de communication

Livret de recettes :

Page partenaires (votre logo)



















CONTACT:

Annie Mitault
Tel: 06 62 72 27 40
anniemitault.pro@gmail.com
www.bonsmatins-faimsdaprem.fr

