« La Jeune Toque Wallonne » : qui est la meille cuisinière de Wallonie ?

Alimentation - Horeca

Date

22 mars 2023

Ce 21 mars 2023, le Centre IFAPME de Libramont organisait la troisième édition du concours : « la Jeune Toque Wallonne ». L'occasion pour 7 apprenants et apprenantes du Réseau IFAPME de montrer leurs talents culinaires de jury d'exception.

Ce concours a pour but de valoriser les produits du terroir et de tendre vers le zéro déchet, tout en faisant éclore les talents de la gastronomie wallonne de demain.

Le circuit court au cœur du concours

Ce concours vise à susciter la rencontre entre la **gastronomie et les produits du terroir**. Les finalistes ont travaillé une cuisine innovante et de qualité, avec la volonté d le zéro déchet.

Tout au long du concours, une place importante est laissée à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation. Les apprenants ont ainsi pu valoriser leur créativit préparation des produits de qualité mis à disposition. Au menu : caille et figues en entrée ; agneau et navet en plat principal.

Au terme des différentes épreuves, tous les futurs restaurateurs et restauratrices ont été récompensés par divers titres et médailles.

Les résultats

Voici le podium final de "La Jeune Toque Wallonne" :

Aline DEBRAY du Centre IFAPME de Mons et en formation en entreprise en alternance au sein de "La Table d'Auguste"

Khadija LUYCKX du Centre IFAPME de Libramont

Manon KUPER du Centre IFAPME de Verviers et qui réalise son stage en alternance au sein de "L'Atelier 42" à Thimister-Clermont

Un grand bravo également à Gilles, Juan, Maksymillian et Raphaël pour leur participation à la finale et l'excellence dont ils ont fait preuve dans le concours.

De gauche à droite : Manon KUPER, Khadija LUYCKX et Aline DEBRAY

Un jury haut de gamme

Les assiettes ont été notées par un jury d'exception composé de :

Jean Vrijdaghs et Sébastien Hankard, chefs étoilés « Le Gastronome » (Paliseul)

Jordan Boreux « L'Episode » (Herbeumont)

Cyril Molard, chef 2 étoiles « Ma langue sourit » (Oetrange)

Michael Mainville « Horeca Formation Wallonie »

Des compétences d'exception

La vocation du concours est bien de mettre en lumière de **nouveaux talents de la restauration wallonne**. Il est ouvert à tous les apprenants inscrits dans une école hôte centre de formation en Wallonie.

Au cours de leur formation, ces candidats, fin gourmets, curieux et infatigables, apprennent à cuisiner, à imaginer des menus, à servir en salle et se servent de leur créat satisfaire les papilles de tous. Epaulés par leur patron et formateurs, ils connaissent tous les secrets d'un repas réussi.

Nul doute que ce concours ne représente que la première marche qui les mènera sur les pas des grands chefs.

Envie de marcher dans les traces de ces chefs et cheffes en devenir ?

Retrouvez toutes les formations du secteur de l'Alimentation et l'Horeca dans notre catalogue en ligne *(https://www.ifapme.be/catalogue?no-idx=1&domain_tid=4&formation_tid[159]=159&formation_tid[100]=100&formation_tid[101]=101&formation_tid[308]=308)*