



# « La Jeune Toque Wallonne » : qui sera le meilleur cuisinier de Wallonie ?

## Quoi ?

« La Jeune Toque Wallonne » : qui sera le meilleur cuisinier de Wallonie ?

## Quand ?

29 mars 2022

## Où ?

Luxembourg

## Plus d'infos ?

[luca.biancorosso@ifapme.be](mailto:luca.biancorosso@ifapme.be)

Le 29 mars 2022, le Centre IFAPME de Libramont organise la deuxième édition du concours : « la Jeune Toque Wallonne ». L'occasion pour des apprenants et apprenantes du Réseau IFAPME de montrer leurs talents culinaires devant un 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 travailleront une cuisine innovante et de qualité, avec la volonté de tendre vers le zéro déchet.

Tout au long du concours, une place importante sera laissée à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation. Les apprenants pourront ainsi valoriser leur créativité.



préparation des produits de qualité mis à disposition. Au menu : asperges blanches, Orval et carré de porc labélisé PQA.

## Un jury haut de gamme

Les assiettes seront notées par un jury d'exception composé de Vincent Morel « L'eau à la Bouche » (Arlon), Franz Van De Putte, chef étoilé « Le château de Strainchamps » (Fauvillers) ainsi que Jean Vrijdaghs et Sébastien Hankard, chefs étoilés « Le Gastronom » (Paliseul). Au terme des différentes épreuves, tous les futurs restaurateurs seront récompensés par divers titres et médailles.

## Des compétences d'exception

La vocation du concours est bien de mettre en lumière de **nouveaux talents de la restauration wallonne**.

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 créativité pour 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.

**Lieu :** Centre IFAPME de Libramont, rue de la Scierie 32 à 6800 Libramont

**Quand :** le mardi 29 mars 2022 (remise des prix à 15h)

