



Libramont | Podium 100% IFAPME au concours de la Jeune Toque Wallonne

Alimentation - Horeca

Date

05 avril 2022

Ce mardi 29 mars 2022, le Centre IFAPME Luxembourg organisait la 2e édition du concours de la Jeune Toque Wallonne. Trois finalistes se sont démenés pendant plus de quatre heures pour démontrer leurs talents culinaires à un jury d'exception.

Ouvert à tous les apprenants inscrits dans une école hôtelière ou en centre de formation en Wallonie, le concours de la Jeune Toque Wallonne est la vitrine de nos jeunes talents culinaires. Le jury a retenu 4 candidats dont 3 se sont affrontés ce mardi.

Pour cette 2ème édition, c'est Florian PIERRE (IFAPME Namur) qui a remporté la victoire. En 2ème position, nous retrouvons Marion GUNS (IFAPME Verviers) suivi de BENALI (IFAPME Libramont) qui occupe la 3ème place.

Le concours visait cette année à susciter la rencontre entre la gastronomie et les produits du terroir, avec la volonté de tendre vers le zéro déchet. Les finalistes ont opté pour une cuisine innovante et de qualité. Au menu : asperges blanches, Orval et carré de porc labélisé PQA.

Un jury d'exception et 100% luxembourgeois

Autour de la table des jurés, on retrouve notamment Vincent MORAL du restaurant arlonais « L'eau à la bouche », Franz VAN de PUTTE du « Château de Strainchamps » ainsi que Jean VRIJDAGHS et Sébastien HANKARD, les chefs étoilés du « Gastronomes » à Paliseul.

Le concours a bien la vocation de mettre en lumière des nouveaux talents en restauration. 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,



les secrets d'un repas réussi.

