

3ÈME ÉDITION DE CUISINE-MOI LE COMMINGES : LES CANDIDATURES SONT OUVERTES !

Truite des Pyrénées marinée et fumée minute au sapin, crackers de graines de chanvre, brousse et asperges ; Le porc du pic ; Granité, gelée de pommes sinaigre, cubes de pommes citronnées et de fromage Napoléon... ce sont quelques-unes des recettes qui ont séduit le jury en 2024. La 3ème édition de Cuisine-Moi le Comminges, le concours de cuisine dédié aux saveurs du sud de la Haute-Garonne, aura lieu le lundi 7 avril 2025 au lycée professionnel hôtelier de Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens devant un jury co-présidé par Carole Delga (Présidente de la région Occitanie) et le chef Florent Cluzel (Maison Castet à Martres-Tolosane).

Un concours 100% terroir ouvert à tous

Pour la 3ème année consécutive, l'association Bons Matins – Faims d'Aprém invite les professionnels, les amateurs, les jeunes et apprenants à mettre en lumière les produits et les savoir-faire du territoire commingeois qui s'étend du sud Toulousain à la frontière espagnole, en passant par la vallée de la Garonne et le massif pyrénéen. 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 envie : Bœuf Gascon, Agneau des Pyrénées, Porc Noir de Bigorre... mais aussi truites des Pyrénées, veau du Comminges, haricots tarbais, fromages fermiers, miel, safran, spiruline, bière, kiwis etc.

Comment candidater ?

Les candidats professionnels (chefs et cuisiniers de la restauration commerciale/collective, artisans des métiers de bouche), les amateurs (particuliers et grand public), jeunes et apprenants (apprentis, élèves de lycées hôteliers et personnes en formation ou en reconversion professionnelle) peuvent demander le dossier d'inscription dès maintenant par mail auprès de anniemitault.pro@gmail.com ou via le site www.bonsmatins-faimsdaprem.com (rubrique Cuisine-Moi le Comminges 3). La date limite de remise des dossiers complets est fixée au samedi 1er mars 2025.



Nouveauté 2025 !

Après « Mon Dessert Commingeois ! » qui a connu un franc succès, les organisateurs proposeront prochainement un nouveau défi sucré sur les réseaux sociaux intitulé « Mon Biscuit Commingeois ! » en marge du concours Cuisine-Moi le Comminges 3. Le public pourra imaginer la recette inédite d'un biscuit représentatif du territoire.