



4ème édition de « La Jeune Toque Wallonne » : qui est le meilleur cuisinier de Wallonie ?

Alimentation - Horeca

Date

22 mars 2024

Ce 19 mars 2024, le Centre IFAPME de Libramont organisait la quatrième édition du concours : « la Jeune Toque Wallonne ». L'occasion pour 6 apprenants et apprenantes du Réseau IFAPME et d'autres institutions de montrer les 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 ont travaillé une cuisine innovante et de qualité, avec la volonté de le zéro déchet.

Tout au long du concours, une place importante sera laissée à l'initiative individuelle et à l'imagination afin de valoriser la créativité et le travail des produits de qualité disposition. Au menu : rouget et salsifis frais en entrée ; Pigeonneau sauce sucrée – salée (aigre douce), panier de légumes et féculent au choix en plat principal.



Les résultats

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

Lorenzo SAGARIA de l'Institut Emile Gryson

Bastien GEORGES du Centre IFAPME de Libramont

Nathalie ANDRE du Centre IFAPME de Verviers

Un grand bravo également à Gloria, Augustin et Piero pour leur participation à la finale et l'excellence dont ils ont fait preuve dans le concours.



Actu_LaJeuneToqueWallonne2024_CentreIFAPMEdeLibramont_Podium

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 Gastronom » (Paliseul)

Jordan Boreux « L'Episode » (Herbeumont)

Evelyne Annet de « L'étable d'Evelyne » (Marvie)

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**.

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.



Envie de marcher sur 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](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))

