
Concours de cuisine Francis Lelaurain, premier concours de la Région !

La Communauté de Communes du Cœur de l'Avesnois organise son premier concours de cuisine, Francis LELAURAIN, en présence du Chef Christophe Dovergne, co-fondateur du site 750g.

Unique concours en Avesnois et en Nord-pas-de Calais, où quatre équipes composées d'un amateur, passionné de cuisine et d'un étudiant au Lycée Hôtelier Jessé de Forest vont émoustiller vos papilles !

Ils seront jugés sur la réalisation de la recette à base de filet mignon de l'amateur et sur une épreuve mystère à la fois sur la technique et sur la dégustation.



Le Chef Christophe DOVERGNE

Ce concours se déroule en direct de la Foire aux Mouches, le samedi 2 avril, de 14h à 18h à Avesnes sur Helpe.

Déroulement du concours :

13h30 : arrivée des candidats, briefing, présentation par l'animateur...

14h : début de la 1^{ère} épreuve d'une heure (réalisation de la recette du filet mignon)

15h05 : dégustation par le jury dégustation (notation etc.)

15h30 : début de la 2^{ème} épreuve "mystère"

16h50 : dégustation par le jury

17h : synthèse des notes

17h15-17h30 : annonce des résultats et remise des prix

Le jury est composé de personnalité et de professionnels de la cuisine ainsi qu'une personne du public

Renseignement :

Tél. 03 27 56 11 86 – communication@coeur-avesnois.fr

www.coeur-avesnois.fr