

Finale du Concours régional culinaire “Chefs Logis” : Les Logis Midi-Pyrénées mettent leur terroir à l’honneur !

7 amateurs de cuisine venus des quatre coins de la région, soutenus par les chefs de 7 hôtels-restaurants Logis et secondés par les élèves apprentis du CFA de Blagnac, s’affrontent pour porter haut les saveurs du Sud-Ouest.

Un concours amical organisé à l’initiative de l’Union Régionale des Logis Midi-Pyrénées afin de promouvoir la richesse de son offre restauration et valoriser les métiers de la filière Cuisine.



Le **mardi 15 novembre à partir de 9h**, le CFA (Centre de Formation en Alternance) de Blagnac accueillera la grande finale de la **première édition du Concours de Cuisine Régionale “Chefs Logis”**, organisée par l’Union Régionale des Logis Midi-Pyrénées, regroupant 200 restaurateurs-hôteliers dans les 8 départements de la région Midi-Pyrénées.

Sélectionnés à l’issue d’épreuves départementales, 7 cuisiniers amateurs viendront concourir lors de cette finale. Chaque finaliste sera conseillé dans l’exécution de sa recette par un chef Logis de son département. Les candidats seront également assistés par des apprentis du CFA de Blagnac - filière Cuisine.

Les équipes en lice devront imaginer et réaliser une recette à base de Canard gras du Sud-ouest qui sera dégustée et évaluée par un jury de connaisseurs.

Focus sur l’équipe du département des Hautes-Pyrénées (65)



Marc Cazenave (Arcizans-Avant)

Marc a troqué ses heures de colles contre des cours de cuisine. Sa mère lui a toujours confié un plat à faire lors des fêtes de famille. Cela lui a permis de « fleurter » avec cet art pour offrir sa générosité au quotidien. C’est avec plaisir et envie qu’il participe au Concours Chefs Logis.



Laurent Saint-Martin du Logis 3 cocottes l’Auberge Le Cabaliros (Arcizans-Avant)

Laurent a le privilège d’avoir vécu dans l’auberge familiale, nichée sur un superbe balcon du haut Lavedan. Inspiré des cuisines d’ici et d’ailleurs, son parcours l’a préparé à relever le défi familial. C’est avec beaucoup de respect qu’à son tour il essaye de rivaliser et de moderniser la cuisine de ses aînés. Entre tradition et innovation, il s’adonne avec une passion grandissante à ce métier extraordinaire.

Les saveurs au cœur du savoir-faire des Logis

L’organisation de ce Concours de Cuisine Régionale s’inscrit véritablement dans la démarche des Logis. En effet, les hôtels-restaurants Logis - et a fortiori ceux de la région Midi-Pyrénées - sont des lieux de convivialité et de partage, connus pour la qualité de leur restauration.

Une cuisine d’inspiration régionale

Les chefs élaborent et cuisinent des menus mettant à l’honneur les produits du terroir en faisant fréquemment appel à des producteurs locaux. Ainsi, chaque restaurateur-hôtelier Logis propose à la carte sa “Sélection du Terroir” : des recettes élaborées avec authenticité pour de succulents menus. Les restaurants des Logis Midi-Pyrénées, classés de 1 à 3 cocottes et Table Distinguée, sélectionnent le meilleur du terroir pour ravir les fins gourmets.

Les Logis Midi-Pyrénées valorisent les métiers de la filière Cuisine

Au sein des établissements Logis Midi-Pyrénées, on compte actuellement plus de 120 apprentis de la filière Restauration (Cuisine et Salle).

Dans le cadre du Concours “Chefs Logis”, les Logis Midi-Pyrénées ont associé les élèves de la filière Cuisine du CFA de Blagnac qui feront équipe aux côtés des 7 candidats et de leurs chefs. Une façon pour les Logis de mettre en lumière le professionnalisme de ces apprentis, talents de la cuisine de demain.

INFOS PRATIQUES

Plus d'informations : www.logishotels-midipyrenees.com

Rendez-vous pour la finale de la première édition du Concours "Chefs Logis"
le mardi 15 novembre au CFA de Blagnac à partir de 9h
21, avenue Georges Brassens - 31700 Blagnac

Grands principes du Concours "Chefs Logis"

Les 7 candidats de Midi-Pyrénées devront réaliser une recette pour 4 personnes à partir d'un Panier et y associer un vin. Ils seront aidés pendant 30 minutes continues, au moment où chaque candidat le désire, par leur parrain, un Chef Logis. Ce dernier ne pourra participer à aucune préparation, il devra simplement conseiller son candidat. Chaque candidat sera assisté par un élève apprenti Cuisine du CFA de Blagnac.

Le thème du concours

« Le canard gras sous toutes ses formes ».

La composition du Panier :

1 ingrédient imposé : le Canard gras à foie gras du Sud-ouest avec son foie, fournit par l'UR. Ces canards seront amenés par Nicolas le jour du concours.

6 ingrédients au choix, le candidat devra en utiliser 4 au minimum : panais, potimarron, endives, pruneaux d'Agen, haricots Tarbais (à tremper la veille), gingembre et 3 ingrédients maximum au choix du candidat.

Le sel, poivre, assaisonnement (huile, vinaigre, beurre...), légumes de base (carottes, oignons, ail...), produits d'économat classiques (farine, œufs, vin blanc, vin rouge) ne sont pas considérés comme des ingrédients et compris naturellement dans l'élaboration de la recette si besoin.

Le déroulé

Les candidats débutent en décalé :

Heure de départ : 9 h.

Premier passage devant le Jury à : 12h.

Les assiettes sont envoyées toutes les 10 minutes, le choix de passage est tiré au sort à l'arrivée des candidats.

Le Jury [sous réserve de modifications]

Thierry AMIRAULT : Président de la Fédération Internationale des Logis

Robert VERIL : Restaurateur Logis, *La Vieille Auberge* à Souillac

Christian COCHONNEAU : Responsable de la filière Cuisine au Centre de Formation par Alternance de Blagnac

Serge LATOUR : Président des Logis Hautes-Pyrénées

Les critères de notation

Le goût,

La mise en valeur du Canard,

L'originalité,

La présentation de l'assiette.

L'annonce des résultats

Les résultats du Concours seront annoncés par le Président du Jury à **15 heures**.

Remise des lots à l'annonce des résultats à l'ensemble des candidats

Un cocktail proposé par les apprentis clôturera cette journée dédiée au premier concours Régional "Chefs Logis".

A PROPOS DES LOGIS MIDI-PYRÉNÉES

Association créée en janvier 1996 et présidée pendant 14 ans par M. Marc Baldy, alors Président des Logis du Lot et Conseiller Général. Elle comptait alors 7 des 8 départements régionaux ; les Hautes-Pyrénées ont rejoint le réseau en 2010. C'est M. Nicolas Mirouze, hôtelier et Président des Logis du Gers, qui préside l'association depuis 2010. L'objectif de cette association est de regrouper les huit associations départementales des Logis pour associer leurs moyens humains et financiers et mener ainsi des actions en commun essentiellement de promotion : participation à des salons ou marchés, organisation d'événements ponctuels, gestion d'un site internet commun régional, communication sur des supports : presse, radio, etc.

La région Midi-Pyrénées est la troisième région en France par son nombre d'hôtels Logis (200 hôtels) derrière Rhône-Alpes (296 hôtels) et Provence-Alpes-Côte d'Azur (205 hôtels). En France, le réseau Logis compte 2 676 établissements.

Plus d'informations : www.logishotels-midipyrenees.com

CONTACT PRESSE :

précision :

Agence Précision | www.precision.fr
5 passage Piver 75011 Paris

Lucie Mercuzot | T: 01 43 38 92 24
E: lm@precision.fr