

Concours Cuisine des Grandes Ecoles le 28 Avril 2007

Les étudiants du cursus ingénieur des industries agricoles et alimentaires d'AgroParisTech (ex-ENSIA) organisent le 28 Avril 2007, et pour la 22^e année consécutive, le **Concours Cuisine des Grandes Ecoles**.

Le concours cuisine est un événement traditionnel de l'ENSIA (c'est la 22^{ème} année que nous l'organisons) permettant à une cinquantaine d'étudiants des grandes écoles françaises de rencontrer et de partager le savoir faire de grands chefs cuisiniers parisiens. Chaque équipe doit préparer en 2h, sous la houlette de son chef parrain, un plat original à partir d'ingrédients imposés, et selon un thème bien défini. La présentation du plat au jury se fait sous forme de sketch. Entrent en compte dans l'évaluation : le respect du sujet, les qualités gustatives et visuelles du plat, son nom et son originalité, ainsi que la présentation théâtrale.

L'entrée au concours est libre, et le public peut assister à une vidéo-diffusion de la confection des plats en cuisine, à la présentation des plats, et les déguster.

Nouveauté de cette année, deux conférences sont prévues (à 8h30 et 11h30), au cours desquelles des intervenants de qualité et passionnés vous feront partager leurs points de vue sur le thème de la journée : Gastrono'rythme...

Gastrono'rythme ? Si vous demandez à une arrière-grand-mère de quoi était faite l'assiette type de son enfance au mois d'avril, elle répondra : fèves, pois, navets et jeunes carottes, fraises bien juteuses et rhubarbe acide... Aujourd'hui l'effet "saison" tend à disparaître des rayons fruits et légumes et c'est à l'autre bout du monde que l'on va chercher ce qui fait défaut chez nous, ou simplement ce qui est moins cher. Il faut savoir que manger des fruits et des légumes de saison, c'est redécouvrir des légumes oubliés, des fruits bien mûrs et goûteux, respecter les rythmes naturels. C'est aussi se rapprocher d'une consommation raisonnable, favorisant bien souvent les produits locaux et donc moins polluants...

Ce seront des conférences conviviales, auxquelles nous vous convions avec plaisir.

Enfin, en soirée aura lieu la **remise des prix, à l'auditorium du Musée des Arts et Traditions Populaires**. Elle sera suivie du gala, appelé « **Grand Gala des Industries Alimentaires** », qui aura lieu dans le hall du musée.

Nous attendons 700 personnes et espérons réunir les étudiants et personnels AgroParisTech autour de l'évènement.

Nous ne manquerons pas de vous donner plus d'informations au fur et à mesure des semaines (notamment les intitulés des conférences et le nom des intervenants), et nous espérons vous voir participer nombreux à ces deux évènements.

Lieux : CFA Médéric (20 rue Médéric, à Paris (17^{ème})) pour le concours Musée National des Arts et Traditions Populaires (6 avenue Mahatma Gandhi à Paris (16^{ème})) pour la remise des prix et le Gala.

Pour tout renseignement, contactez Marie COUCHEVELLOU par mail couchevellou@ensia.fr ou au 06 82 30 37 53.