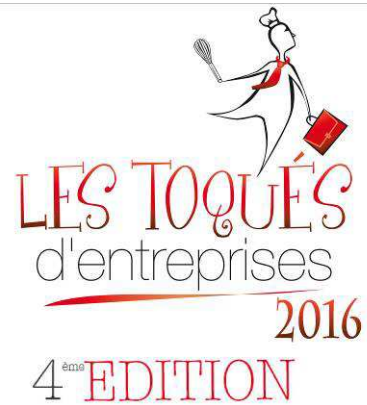




vous présente



LES TOQUÉS d'ENTREPRISES 2016



C'est l'**unique** challenge **interentreprises**
de cuisine..., et c'est en Alsace !



Cuisine Aptitude - 2 quai des Bateliers - 67000 Strasbourg
03 88 36 11 72 - www.cuisineaptitude.com - accueil@cuisineaptitude.com



Membre du Club des Ambassadeurs d'Alsace
et du Strasbourg Convention Bureau



Label qualité du magazine Saveurs



Communiqué de presse

Les participants à la 4ème édition des Toqués d'entreprises se préparent à vivre une expérience humaine hors normes.

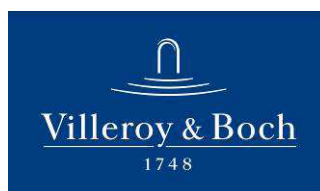
Ce concours interentreprises de cuisine rassemblera le mardi 15 mars près de 100 cordons bleus amateurs au sein du salon Egast. En équipe de 5 collègues, ils devront cuisiner en public un plat et un dessert en 1h30 à partir d'un panier garni secret et porter les couleurs de leur entreprise derrière les fourneaux.

Dès à présent, à la sortie du travail, ils révisent les recettes de base, plongent le nez dans leurs livres de cuisine, s'entraînent avec leurs collègues pour détecter les points forts de chacun. Ils se réveillent au milieu de la nuit avec une question brûlante : que faire si le panier imposé contient des ris de veau ou des cuisses de grenouilles ?

Rien que pour vous, nous vous dévoilons les ingrédients qui leur permettront de se qualifier pour la finale du 2 avril en public à Cora'Mundo : l'écoute, le partage, l'organisation, la créativité, l'esthétisme, et plus que tout... le plaisir de cuisiner ensemble !

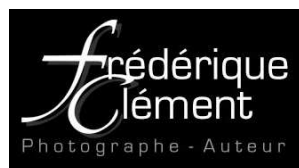


en partenariat avec



Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

la photographe



et les chefs régionaux

Bruno Sohn
Le Relais de la Poste
La Wantzenau



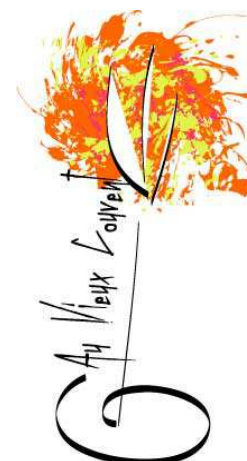
Le Relais de la Poste
Hôtel - Restaurant

Marc Weibel
La Casserole
Strasbourg

RESTAURANT

LA CASSEROLE

Jean Albrecht
Au Vieux Couvent
Rhinau



SOMMAIRE

3 Les Toqués d'Entreprises, quésaco ?

Il existe des concours interentreprises de course à pied, de canoë, de foot, de photos, de pétanque, de pêche, ... Les Toqués d'Entreprises, c'est l'unique concours interentreprises de cuisine avec jusqu'à **30 équipes** de 5 collègues, soit **150 cordons bleus amateurs** qui défendent les couleurs de leur société !

4 L'édition 2016, un millésime plein de surprises...

Le challenge se déroulera en grand public.

Qualifications : mardi 15 mars 2016, au cœur du salon EGAST, Strasbourg.

Finale : samedi 2 avril 2016, dans la galerie commerciale de CORA Mundolsheim

Modalités d'inscription, lots d'exception...

7 Cuisine Aptitude, bientôt 10 ans de cours de cuisine et une expertise du Team cooking !

Cuisine Aptitude, cours de cuisine pour particuliers à Strasbourg.

Cuisine Aptitude, expertise en Team cooking de 8 à 250 participants.

9 Flash back sur les dernières éditions...

Tout le monde peut gagner !

Les vainqueurs de la première édition : l'équipe Cook'n chefs, entreprise Ventana Medical Systems.

Les vainqueurs de la deuxième édition : l'équipe Casse Noisettes de la Caisse d'Epargne.

Les vainqueurs de la troisième édition : l'équipe Sel, Poivre et Bâtiment de l'entreprise O.T.E.



Les Toqués d'Entreprises, quésaco ?

C'est l'unique challenge interentreprises de cuisine en France !

Challenge régional alsacien en deux sessions (qualifications et finale) lors duquel des équipes composées de 5 collègues représentant leur entreprise s'affrontent autour des fourneaux. A partir d'un panier garni surprise, ils doivent se concerter, imaginer et s'organiser afin de cuisiner le meilleur menu possible !

Il existe des concours interentreprises de course à pied, de canoë, de foot, de photos, de pétanque, de pêche, ... Pour participer aux Toqués d'Entreprises, nul besoin d'être sportif ou artiste, une pincée de connaissances culinaires et une bonne dose de générosité suffisent !

La naissance des Toqués d'Entreprises

En 2009, après deux années d'expérience, Cuisine Aptitude a vu de nombreux groupes œuvrer autour des fourneaux de l'atelier. Le dénominateur commun de tous ces événements résidait dans cette constante capacité à fédérer un groupe autour du défi commun de préparer leur repas.

Cela a confirmé le fait que la cuisine requiert un certain nombre de valeurs, qui sont les bases mêmes de la réussite professionnelle d'un projet : le respect des délais, l'esprit et le travail d'équipe, l'implication, le dépassement de soi pour un projet collectif.

Suite à la crise économique et à la morosité ambiante qui en découlait, les entreprises ont senti le besoin essentiel de fédérer leurs équipes, de recréer un sens à leur implication, de développer leur dynamisme et leur créativité.

Des valeurs universelles, exacerbées autour des fourneaux...

Dans une conjoncture parfois compliquée, nous pensons que l'une des principales forces des entreprises réside dans les équipes qui la composent... Leurs capacités d'adaptation, d'innovation et de cohésion sont leurs atouts majeurs. Nous les exacerbons autour des fourneaux ! Cuisine Aptitude leur donne l'opportunité de relever un défi extraprofessionnel et de vivre une aventure ludique et conviviale : Les Toqués d'Entreprises.



La participation à ce concours permet aux sociétés de se mesurer à d'autres entreprises de la même région, parfois voisines, parfois concurrentes. C'est pour elles une occasion unique de vivre une expérience constructive et enrichissante autour d'un **défi fédérateur**, rassemblant tous leurs collaborateurs pour supporter leur équipe.

L'aventure permet parfois de dévoiler les compétences cachées de certains collègues ou de briser la timidité d'autres ! Et elle est toujours riche en découvertes et émotions.

Déroulement du challenge 2016

Près d'une vingtaine d'équipes de 5 collègues travaillant dans la même entreprise, soit près de 100 cordons bleus amateurs derrière les fourneaux !

Challenge réservé aux entreprises alsaciennes (Bas-Rhin + Haut-Rhin).
Hors Convention Hôtellerie Restauration. Maximum 2 équipes par entreprise.

Qualifications : mardi 15 mars 2016, en public

Passage de 10 équipes par ½ journée **en simultané en cuisine !**
Au **parc des expositions du Wacken, au cœur du salon Egast.**

Découverte du panier garni de 6 ingrédients. Brainstorming : 30 minutes.
Remise des intitulés du plat et dessert qu'ils entreprennent de concocter.

Cuisine : 1h30 pour réaliser leur menu 2 plats et choisir les vins d'accompagnement.
Dressage des assiettes et présentation des plats et des vins choisis au jury.
Délibération du jury. Résultats.
Sélection de deux équipes par ½ journée pour aller en finale.

Finale : samedi 2 avril 2016, en public

Accueil des 4 équipes finalistes, 20 participants,
dans la galerie commerciale de CORA Mundolsheim.

Découverte du panier garni de 10 ingrédients. Brainstorming : 30 minutes.
Remise des intitulés de l'entrée, du plat et dessert qu'ils entreprennent de concocter.

Cuisine : 2h pour réaliser leur menu 3 plats et choisir les vins d'accompagnement.
Dressage des assiettes et présentation des plats et des vins choisis au jury.
Délibération du jury. Résultats et remise des prix.



Le millésime 2016...

NOM EQUIPE	NOM ENTREPRISE	SECTEUR D'ACTIVITE
Sel, Poivre et Bâtiment	O.T.E.	Ingénierie, études techniques
Armonia	Groupe Armonia	Service aux entreprises
Les Toqués au Taquet	Ernst & Young	Conseil en Finance
Les Gastro Girls	Groupe hospitalier Saint Vincent	Santé
Les Truffés	Amical Région Alsace	Administration
Cook'in Heroes	Net Concept 3D	Traitement anti-nuisible , service aux entreprises
Papilles en chambre	CCI Alsace	Service aux entreprises
Les Knack's	Charcuterie Pierre Schmidt	Industrie Agroalimentaire
Fashion Cuisto	Galleries Lafayette	Grands Magasins
Copains comme Colin	Colin Ingrédients	Agro-alimentaire
Les Comis d'Offrice	Ernst & Young	Conseil en Finance
Les Toqués de la Région	Amical Région Alsace	Administration
Les Z'oié'ves	Feyel Artzner	Agroalimentaire
Les gutenbergs cooks	CCI Alsace	Service aux entreprises
Encore un beau défi	Encore Une Belle Journée	Design global de la marque

Leurs motivations :

“Notre équipe a participé à la dernière édition du challenge. Nous en gardons tous un formidable souvenir. Toujours aussi passionnés de cuisine, nous avons hâte de participer à cette nouvelle édition.”

“Ernst & Young a contribué aux précédentes éditions. Challenge très apprécié qui renforce les liens entre les collègues. “

“Nous aimons toutes les 5 cuisiner, mais habituellement c'est plutôt chacune de notre côté et on se retrouve pour déguster. Ce concours est un vrai défi pour nous : réussir à travailler ensemble, faire preuve de créativité. Mais c'est aussi une belle occasion de vivre une expérience de groupe et se faire de beaux souvenirs toutes ensemble.”

“Notre équipe est composée de 5 collègues animés par la même passion de la cuisine. Tous amateurs, nous sommes en quête d'une aventure culinaire et humaine qui renforcera notre esprit d'équipe et qui fera nous découvrir et nous redécouvrir face au stress. Cette aventure ludique et culinaire se verra enrichissante et nous permettra de faire face à la gestion du temps, des priorités, tout en dévoilant notre originalité... et tout cela dans la bonne humeur ! “

“Nos motivations sont simples : renforcer la cohésion d'équipe et améliorer la communication interpersonnelle. Nous souhaitons, à travers cette épreuve, montrer à chacun qu'il est un rouage important de l'équipe, peu importe son âge, son poste ou sa hiérarchie. Et bien sûr passer un bon moment. “

“Partager une expérience unique et culinaire entre collègues. Véhiculer une image dynamique de la Chambre de Commerce et de l'Industrie. Fédérer les atouts de chacun. Refléter la cohésion et l'esprit d'équipe interservices.”

“Promouvoir notre savoir faire culinaire alsacien au cœur d'événements régionaux. Former une équipe représentative du groupe Pierre Schmidt avec des participants de différents services répartis sur plusieurs sites. Nous souhaitons relever le challenge et pouvoir accéder à la finale encouragés par nos collègues.”

“Participer aux toqués d'entreprises est notre façon d'incarner les valeurs de notre entreprise. Donner le meilleur de nous-même le 15 mars prochain, décider et cuisiner ensemble, surprendre le jury par nos plats et partager ce moment d'exception avec les 15 autres équipes passionnées. “

“Représenter notre entreprise au travers de la passion pour l'univers culinaire, qui est une de nos valeurs. Se mélanger à nos collègues de métiers tous différents autour d'un challenge collectif : décroiser nos services (administratif et production) en créant une équipe éclectique. Passer un moment unique de cohésion d'équipe à la fois ludique et enrichissant sur la connaissance des autres, le partage, la gestion du temps et du stress en groupe”

“La Région est très engagée dans le domaine de la formation et l'apprentissage : en particulier elle soutient activement le salon EGAST. Notre motivation est de vivre de l'intérieur cet événement qui réveille nos papilles particulièrement gourmandes. A ce titre, la rencontre avec les grands chefs que nous admirons est une chance que nous ne voulons pas manquer. “

“Participer à ce concours nous permettra de renforcer notre cohésion d'équipe, de véhiculer l'image de notre entreprise, tout en développant notre créativité. Cela nous permettra aussi de tester notre savoir-faire, de relever un véritable challenge tout en nous amusant !”

“Joli défi à vivre en équipe !”

Le goût : oui, mais pas seulement...

Quatre critères de notation



- Qualité gustative / 20 points
- Créativité / 20 points
- Présentation visuelle des plats / 10 points
- Accord mets et vins / 10 points

Les critères de respect du temps, d'organisation, de propreté peuvent amener à enlever des points au total capitalisé, sur décision du Jury.

Un jury composé de professionnels

Chaque membre du jury note tous les critères, mais ses points comptent doublent dans sa spécialité :

Le chef de cuisine : Qualité gustative

Qualifications :

le matin : **Bruno Sohn**, Relais de la Poste, Wantzenau
l'après-midi : **Jean Albrecht**, Au Vieux Couvent, Rhinau

Finale :

Marc Weibel, La Casserole, Strasbourg



Le Relais de la Poste
Hôtel - Restaurant

RESTAURANT

LA CASSEROLE



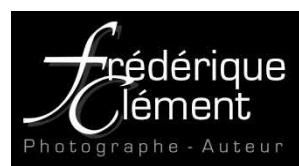
Le chef de Cuisine Aptitude : Créativité

Qualifications :

le matin : **Franck Steiner**
l'après-midi : **Sébastien Romé**

Finale : **Jean-Yves Roth**

Le photographe culinaire : Présentation des plats
Frédérique Clément (www.fredclement.com)



Le professionnel du vin : Accord mets et vins
Un professionnel de la société Arthur Metz

Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

Et pour mettre l'eau à la bouche, les prix !

Grâce à nos partenaires, les participants partiront non seulement avec le souvenir d'un moment inoubliable, mais aussi avec des lots exceptionnels !

Pour chaque participant au challenge :

Le tablier, une demi-heure de cours chez Cuisine Aptitude, un bon d'achat de 15€ « Cora' Mundo », un pack Stabilo, un assortiment de pâtes Grand-Mère, une épice Toque d'Azur,...



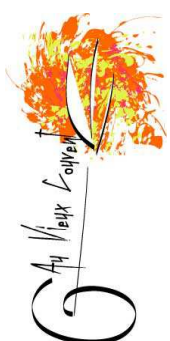
Pour chaque finaliste :

Le tablier, deux heures de cours chez Cuisine Aptitude, un bon d'achat de 50€ « Cora' Mundo », un lot Villeroy et Boch, un pack Stabilo, une valisette de pâtes Grand-Mère, un lot d'épices Toque d'Azur, la publication de leurs recettes dans un livret publié à 5000 exemplaires, une bouteille de crémant et une séance à l'école des vins chez Arthur Metz.



Pour chaque gagnant :

Le tablier, cinq heures de cours chez Cuisine Aptitude, un bon d'achat de 100€ « Cora' Mundo », un lot Villeroy et Boch, un an de pâtes Grand-Mère (soit 8kgs !), un pack Stabilo, un lot d'épices Toque d'Azur, une bouteille de crémant et une séance à l'école des vins chez Arthur Metz, la publication de leurs recettes dans un livret publié à 5000 exemplaires.



Le Relais de la Poste
Hôtel - Restaurant

RESTAURANT
LA CASSEOLE

et un repas en équipe
dans un restaurant de la région !

Equipe n°1 : La Casserole, Strasbourg

Equipe n°2 : Au Vieux Couvent, Rhinau

Equipe n°3 : Relais de La Poste, Wantzenau

Cuisine Aptitude, atelier de cuisine de Strasbourg.

Ouvert depuis 2007, l'atelier Cuisine Aptitude, situé au cœur de Strasbourg, propose des cours de cuisine aux enfants et adultes, amateurs novices ou initiés en recherche de perfectionnement.

Côté particuliers...

Une large offre de cours de cuisine, accessibles à tous, pour tous les niveaux et toutes les envies, pour satisfaire la curiosité des adultes comme des enfants. Des chefs professionnels qui partagent leur passion et leurs techniques : un moment convivial de générosité autour des fourneaux.

Les cours « pause déjeuner » entre midi et deux permettent de concocter le plat du jour avec les conseils du chef, puis de le déguster dans notre salle. Nous proposons un verre de vin en accord avec le plat, puis le dessert du chef est offert avant de retourner au bureau ou de rentrer faire la sieste !

Exemple de cours :

Wok de gambas, nouilles aux légumes à la coriandre et noix de cajou.

Emincé de bœuf grillé, tortilla de maïs et sauce Dallas.

Risotto au pesto rouge et gambas rôties aux épices créoles.



Les autres cours de la journée d'une durée variant entre 1h et 2h30 proposent de préparer un menu ou de se perfectionner sur une thématique (macarons, foie gras, sushis, ...). Les plats proposés, toujours de saison, sont facilement réitérables à la maison grâce aux fiches techniques distribuées...

Exemples de cours :

Spécial Agneau : Kefta d'agneau à la coriandre. Navarin d'agneau aux légumes. Souris d'agneau confite, pomme de terre fondante.

Autour des ravioles : Réalisation de la pâte fraîche et de 3 recettes : Raviole ouverte de fromage frais et d'épinard, jus de légumes. Raviole croustillante de poulet à la pâte de curry, imprimée de coriandre. Raviole de crabe à l'encre de seiche, fumet de crustacés infusé de citronnelle.

Spécial Espumas : Comprendre les 4 types d'espumas pour ensuite pouvoir créer ses propres recettes à base de gélatine, amidon, crème ou blanc d'œuf. Tartare de duo de saumon cru et fumé et espuma à l'avocat. Médaille de volaille rôtie, espuma de patates douces et espuma au chorizo. Moelleux au chocolat, espuma de mandarines.

Et pour les petits chefs, nous proposons tous les mercredis et pendant les vacances scolaires des cours qui réveillent leurs papilles et développent leurs compétences...

Exemples de cours :

Cours Parent-Enfant de 3 à 6 ans :

Pilons de poulet caramélisés, écrasée de courge,

Carré de chocolat glacé au citron.

Cours Enfant de 7 à 12 ans :

Nuggets de poisson, sauce tartare aux fruits exotiques,

Verrine de mousse coco et ananas comme un tiramisu.



Côté entreprises...

Depuis 9 ans, Cuisine aptitude a développé son expertise du Team Cooking, en accueillant plus de 1400 groupes de secteurs variés, de 4 à 230 participants.

En tablier, plus de différences, mais une dynamique commune du « faire-ensemble ». Un contexte fédérateur qui favorise les échanges et où chacun peut mettre son grain de sel. Qui n'aime pas manger ? Novices ou passionnés de cuisine, une activité qui plaira à tous !



Une façon originale de fédérer les équipes

Les collaborateurs sont acteurs d'un projet commun : la réalisation de leur repas. Ils partagent un moment convivial dans la bonne humeur et se découvrent d'une autre manière ! A l'issue de l'atelier cuisine, ils dégustent le fruit de leur travail et profitent de leur repas dans notre salle privatisée, au cœur de Strasbourg, avec vue sur les quais et la Cathédrale !

Cohésion d'équipe... : un team building à déguster sans modération !



Quelles que soient leur formation ou leur fonction dans l'entreprise, il est souvent difficile aux collaborateurs de réaliser seul certaines missions. Que l'objectif soit le développement d'un projet ou la préparation d'un repas gastronomique, l'intérêt du travail en équipes et l'entraide entre les services est essentiel. Encadrés par nos chefs qui partagent avec eux leur savoir-faire, leurs conseils, astuces et « tours de main », ils vivent une expérience unique dans un cadre inhabituel.

Challengez les collaborateurs... !

Une mise à l'épreuve gourmande qui permet de créer un lien original entre les collègues et de dévoiler les leaderships.

Les « brigades » s'affrontent dans une compétition culinaire étonnante qui développe la fierté d'appartenance au groupe. La créativité, la solidarité et la coopération maximum de toute l'équipe seront de mises pour remporter le défi...

Cette année, les chefs proposent des challenges à la carte. Selon l'objectif du team cooking, les équipes travailleront sur la créativité, la gestion du temps, la réponse à un cahier des charges ou la gestion de projet...

A découvrir dans notre plaquette !



Retour sur l'édition 2009



Commentaire de l'équipe « Les plus et mieux » de la Banque Populaire d'Alsace, après les qualifications :
" Une belle expérience partagée entre collègues, qui nous a permis de mieux découvrir la personnalité de chacun et des ressources insoupçonnées ! Merci pour l'idée et l'organisation du concours, un vrai moment de convivialité... "

19 septembre 2009, épreuves éliminatoires :

Découverte des paniers garnis de produits locaux, en partenariat avec Alsace Qualité :

Matin : échine de porc, choucroute crue, pommes de terre, pommes fruits, miel, raisins.

Après-midi : suprême de poulet, nouilles, carottes, shiitake, quetsches, pâte de marrons.

4 équipes qualifiées : Banque populaire, les 2 équipes de Vega, Ventana Medical Systems.



17 octobre 2009 : Finale en public dans le caveau de la CCI de Strasbourg

En découvrant un panier-surprise de 10 produits, les candidats ont à nouveau 30 minutes pour se concerter. Cette fois ils doivent réfléchir à un menu de 3 plats, entrée, plat et dessert, et auront 2 heures pour le mitonner. Puis présentation au jury, constitué d'Emile Jung (Etoilés d'Alsace), Franck Mischler (FM Assistance), Yvelise Sciard (CIVA), Frédérique Clément (Agence Arthénon), Jean-Yves Roth (Cuisine Aptitude).

C'est l'équipe Cook'n chefs, entreprise Ventana Medical Systems, qui remporte la première édition de ce challenge. A partir des produits du panier, ils ont concocté un menu haut en saveurs *une crème de panais au gorgonzola et raisins frais, un pavé de bœuf au foie gras poêlé et sa sauce Marché de Noël, et en dessert une farandole autour de la mangue.*

Retour sur l'édition 2010

Commentaire de l'équipe Novamix, de Novalix Pharma, après la finale : **" Encore merci pour l'organisation de ce challenge interentreprises et toutes les photos de ces agréables journées ! Nous avons pris beaucoup de plaisir à remplacer nos blouses blanches par les tabliers de cuisine !!! Grâce à vous, nous avons un trophée dans notre salle de pause ! Que du bonheur ! Par contre, nos collègues veulent qu'on cuisine pour eux (nous sommes presque 70) !!! Nouveau défi ? Il faut qu'on négocie ! "**



16 octobre 2010, épreuves de qualification

Découverte des paniers : Matin : Saumon, Riz à risotto, Fenouil, Piquillos, Poire, Muesli.
Après-midi : Cuisse de lapin, Polenta, Betterave rouge, Sechuan, Ananas, Pâte d'arachide.
4 équipes qualifiées : *Alsace Lait, Caisse d'Epargne, Sermes, Novalix.*



5 novembre 2010, Finale en public sur le salon Festi Festin

Panier surprise de 10 produits : Carré d'agneau, Daurades, Crottin de chèvre sec, Pâtes à raviole, Estragon, Topinambour, Potimarron, Coing, Eclats de fèves de cacao, Fève de Tonka.

Le jury est constitué de Julien Binz (Chef de cuisine du Rendez-vous de Chasse à Colmar), Yvelise Sciard (CIVA), Frédérique Clément (Agence Arthénon), Jean-Yves Roth, Cuisine Aptitude.

C'est l'équipe Casse Noisettes de la Caisse d'Epargne qui remporte la seconde édition de ce challenge. C'est surtout leur dessert, une composition gourmande autour d'un brownie chocolat, amandes hachées et gruë de cacao, d'une mousse au chocolat et d'une ganache au chocolat à la fève de tonka qui leur a fait remporter le titre. D'après le jury, le met était digne de pâtisseries professionnels...



D'autres plats qui n'ont pas laissé les jurés indifférents :

- L'entrée concoctée par les Novamix (Novalix Pharma), « une escale sous les Tropiques », composée d'un tartare de daurade au lait de coco et gingembre, et d'une soupe tiède de potimarron.
- Le plat des Lait's Go (Alsace Lait) : un bonbon d'agneau aux éclats d'arachides, accompagné d'une purée de potimarron à la fève de tonka et des chips croustillants de topinambours.
- Ou celui des N°5 de Béchamel (Sermes) : un carré d'agneau aux saveurs d'automne. Le carré d'agneau est braisé et parfumé à l'estragon, servi avec des galettes de topinambours et une purée de potimarron.

Retour sur l'édition 2011

« Une expérience unique
qui rassemble tous les collaborateurs de l'entreprise
derrière son équipe de chefs ! »

15 octobre 2011, épreuves de qualification

80 amateurs en tabliers pour composer un plat et un dessert...

Matin : Merlu, Semoule, Chou fleur, Poires, Feta, Citron confit

Après-midi : Filet de loup de mer, Penne, Epinards, Fruits de la passion, Mascarpone, Olives

4 équipes qualifiées : O.T.E., Würth, Quintiles, CCI.



Exemple des plats concoctés :

Bouchées de merlu en trois façons

- Tartare de merlu à la poire
- Merlu poêlé sur galette de chou fleur et feta
- Tajine de merlu au curry et raisins secs.

La poire dans tous ses états

- Mousse au chocolat capricieux
- Crumble de poire aux noix
- Montées de poires croquantes.

Merlu ensoleillé, sauce acidulée

- Merlu grillé à l'huile d'olive infusée de vanille
- Taboulé de chou fleur à la feta
- Sauce acidulée au piment d'Espelette.

Conférence au sommet

- Poire pochée au vin blanc
- Confit d'orange
- Cookies dentelle aux noix et chocolat.



4 novembre 2011, finale en public sur le salon Festi Festin

Panier surprise de 10 produits : Quasi de veau, Encornet, Quinoa, Patate douce, Céleri branche, Pamplemousse, Coriandre fraîche, Pâte de pistache, Vin chaud, Sticks

Comment cuire le quinoa ? Comment préparer les encornets ?
Les équipes se concertent...

Pour rivaliser en originalité, les encornets seront farcis au quinoa, céleri branche et coriandre ou panés dans une chapelure de sticks ; les patates douces finiront en purée, en frites ou glacées ; la pâte de pistache s'utilisera en moelleux, en crème pâtissière ou dans une mousse de mangue.

Cette année, sur le plateau de Festi'chef, c'est l'équipe « **Sel, Poivre et Bâtiment** » de l'entreprise O.T.E. qui a remporté le titre des Toqués d'Entreprises 2011.

