

# CENTRE PRESSE

LE JOURNAL DE L'AVEYRON

*L'association les Logis Midi-Pyrénées a été créée en 1996 dans le but de promouvoir les huit associations départementales.*

*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. »*

## Deux cuisiniers aveyronnais au concours « Chefs Logis »

L'Union régionale des Logis Midi-Pyrénées communique :

« Mardi 15 novembre à partir de 9 heures, le CFA de Blagnac (Haute-Garonne) 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 huit départements de Midi-Pyrénées. Sélectionnés à l'issue d'épreuves départementales, sept 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. Deux Aveyronnais figurent parmi les équipes en lice.

Émilien Teil, directeur du Logis 3 cocottes La Rivière, à Entraygues-sur-Truyère. Émilien a su instaurer une ambiance conviviale au sein de son équipe. Son établissement offre un accueil chaleureux dans un environnement historique et culturel. Bien que son parcours professionnel l'ait conduit à la direction de cet hôtel-restaurant, il n'oublie pas une passion, son amour de la cuisine : le fait d'associer des produits de qualité, qui vont titiller et aiguïser chaque sens.

Romain Bouëtard, chef de cuisine du même établissement. La cuisine de Romain est contemporaine, haute en parfums et en couleurs. Ce jeune chef arrivé en Aveyron, il y a juste un an, travaille avec des produits frais et de tradition comme le veau d'Aveyron et du Ségala ou l'agneau d'Aveyron en y ajoutant une dose de modernité avec des saveurs d'ailleurs. Romain est attiré par les goûts d'Asie, élaborant ainsi un samoussa au veau d'Aveyron. Les sept candidats de Midi-Pyrénées devront réaliser une recette pour 4 personnes à partir d'un Panier et y associer un vin. Un ingrédient est imposé, le canard gras à foie gras du Sud-ouest avec son foie. Sur six ingrédients au choix, le candidat devra en utiliser quatre au minimum : panais, potimarron, endives, pruneaux d'Agen, haricots Tarbais (à tremper la veille), gingembre et trois ingrédients maximum au choix du candidat.

À noter que 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 jury devrait être composé de 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 et Serge Latour, président des Logis Hautes-Pyrénées.

Les critères de notation seront le goût, la mise en valeur du Canard, l'originalité et la présentation de l'assiette.