



Pari gagné pour la vingtième édition du Parcours du Goût

Par Rosa Hamoudi et Fabrice Roy

Clap de fin pour la vingtième édition du Parcours du Goût, concours gastronomique national organisé par la Protection Judiciaire de la Jeunesse (PJJ) sous le parrainage de Jacques Chibois et la présidence de Michel Escoffier. Les 28 équipes de jeunes mineurs qui ont concouru samedi et dimanche dernier dans le cadre imposant de l'hippodrome de Cagnes sur mer ont retrouvé le chemin de leur région. Pour la

plupart, un trophée dans la valise. Pour toutes, des souvenirs plein les yeux... stress, découverte, partage... Il était parfois difficile aux filles et garçons venus parfois de très loin de contenir leurs émotions devant le jury de professionnels, la foule des visiteurs, la tension des épreuves. Retour sur ces deux journées clôturées par l'annonce du palmarès et la très attendue remise des prix.

Les Equipes

Près de 250 mineurs de différentes structures (Centres Educatifs Fermés, Unités d'Accueil de Jour...) avaient fait le déplacement en compagnie de leurs éducateurs pour se mesurer dans une ambiance festive. Les équipes avaient adopté des noms aussi imagés que liés à leur territoire...

Auvergne Rhône-Alpes

Les Ventres Jaunes

Les Toques Roannaises

Les Beaux Forts de Savoie

Les Crocus du Dauphiné

Nougateam

Bourgogne Franche-Comté

Les Hélix

Hauts-de-France

les Ch'tis du Nord

Les Samariens

Les Petits Rats

Grand Est

Les Waggis
Les Givrés
Les Quiches Cool
Les Toqués 51/08

Ile-de-France

Le Bel Pontoise
La Rivière des Roses
L'Odyssée Francilienne
Les Trésors de Vix

Nouvelle-Aquitaine

Les Cannelés

Occitanie

L'Arbousier
Les Bigourmands
B2B
Les Galopins du País d'Oc

Sud Provence-Alpes Côté d'Azur

Gibraltar
Oléa
Les Petits Provençaux
Les Toqués du Var
Association ALC 06

Outre-Mer

Wana Welma Wa Maore (Mayotte)

Le Jury



De gauche à droite, Christian Morisset, Michel Escoffier, Christian Cottard, Sébastien Talle. © Fabrice Roy

Président: **Michel Escoffier**, Président de la Fondation éponyme

Islam Ariful Mozumder, Meilleur Apprenti de France
Nicolas Bonnici, PJJ , UEMO Grasse
David Caillaud, restaurateur, ancien mineur de la PJJ
Christian Camprini, Pâtissier Chocolatier, Meilleur Ouvrier de France
Christian Cottard, Pâtissier Chocolatier, Président de l'Union des Pâtisseries Chocolatiers glaciers des Alpes Maritimes.
Yves Couderc, Société Civile
Richard Duvauchelle, Conservateur du Musée Escoffier de l'Art Culinaire.
Lionel Farnarier, parfumerie Fragonard
Rosa Hamoudi, les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco
Richard Leman , Adjoint au Maire - manifestations et tourisme à Cagnes sur Mer
Anabel Marie , Avocate au barreau de Grasse
Giuliano Marinelli, Nice Agrumes
Nicole Merlino-Manzano, adjointe au Maire de Nice
Christian Morisset, Restaurateur * Les Figuier de Saint Esprit, Antibes.
Sylvain Renault, Direction Départementale de la PJJ
Fabrice Roy, Directeur Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco
Magali Schannus, enseignante UAJ Antibes.
Claude Serrat, Président de l'Hippodrome de Cagnes-sur-Mer
Mireille Stissi, membre honoraire de la direction interregionale de la PJJ
Sébastien Talle, représentant la société Rational , partenaire de l'évènement
Océane et **Louna** , les jury jeunes

Le Palmares



Louis Negre, Laurence Trastour-Isnart, Jacques Chibois. © Fabrice Roy
La cérémonie de remise des Trophées a eu lieu en présence de nombreuses personnalités, outre les membres du jury:

Jacques Chibois - Chef * La Bastide Saint Antoine à Grasse et parrain de la manifestation.

Louis Nègre, Maire de Cagnes-sur-Mer, **Laurence Trastour-Isnart**, Députée de la 6ème circonscription des Alpes Maritimes, **Josy Piret**, Vice-Présidente du CD 06, déléguée au Commerce, à l'Artisanat et à l'Urbanisme Commercial.

Pour la PJJ, **Madeleine Mathieu**, Directrice Nationale, **Franck Chaulet**, Directeur adjoint, **Franck Arnal**, Directeur Interrégional Sud-Est, **Laurence Duperray**, Directrice territoriale Alpes Maritimes.

Véronique Fajardi, Directrice Départementale de la protection des populations des Alpes Maritimes.

Le Prix du concours culinaire

Toque d'Or: Les Toques Roannaises

Toque d'Argent: Les Givrés

Toque de Bronze: Les Toqués du Var

Le Prix du jury jeune

Toque d'Or: Oléa

Toque d'Argent: Les Waggi

Toque de Bronze: Les Samariens

Le Prix du concours de stands

Toque d'Or: Les Galopins du País d'Oc

Toque d'Argent: Les Petits Provençaux

Toque de Bronze: Waka Wema Wa Maore (Mayotte)

Le Prix du Président du jury, Michel Escoffier

Attribué à Sami K...

Le Prix du Parrain, Jacques Chibois.

Attribué à Kenzo B...

Le prix du concours d'affiches évalué par le public, avec pour thème « entre Mer et Montagne »:

Attribué à l'UEMO Saint-Gaudens

Le Prix du Fair-Play

Attribué à Zumama B... des Ventres Jaunes

Le Prix spécial du Jury

Nougateam



Madeleine Mathieu remet la Toque de bronze du concours culinaire à une éducatrice des Toqués du Var sous le regard de Michel Escoffier. © Fabrice Roy



Les Waggis d'Alsace ont fait le show sous les yeux de Laurent Albanese, professeur de cuisine à l'UAJ d'Antibes, qui n'a pas ménagé sa peine pour réussir cette manifestation... © Fabrice Roy

Maîtrise et Créativité...

Toque d'argent du concours culinaire, Les **Givrés de la Meuse** ont réalisé une présentation mêlant approche artistique et culinaire. Ils ont littéralement conçu une palette de couleurs, en hommage aux artistes issus de la région et une proposition autour du citron de Menton composée d'une sucette au citron vert, d'un millefeuille au citron caviar meringué et d'un citron givré au yuzu.

Toque d'or pour les **Toques Roannaises** qui ont eux proposé une recette inédite fondée sur une ré-interprétation de la ratatouille : « Ratatolha des vallées de l'Esteron ». Cette Ratatolha (ratatouille en occitan) a séduit le jury à travers une assiette riche en saveurs et très bien réalisée.



Ratatolha des vallées de l'Esteron. © Rosa Hamoudi



Palette de Citron en déclinaison. © Rosa Hamoudi

La France des Terroirs...



© Fabrice Roy

Toutes les régions françaises étaient représentées dans une véritable avenue des saveurs jalonnée de 28 stands, sans compter ceux des partenaires de l'événement. L'Outre-mer était présent avec Mayotte, dont l'équipe a fait un véritable périple avant de montrer son savoir-faire en Métropole. Les participants avaient soigné la décoration et la sélection des spécialités régionales proposées, dont certaines cuisinées sur place.



L'encadrement des Toqués Roannais sur son stand. © Fabrice Roy



Le stand « Quiche Cool » du Grand Est... © Fabrice Roy



Les Crocus du Dauphiné. © Fabrice Roy



Les Cannelés de Nouvelle-Aquitaine. © Fabrice Roy

Les stands partenaires

Office de Tourisme de Cagnes-sur-Mer

Confiserie Florian

Musée Escoffier de l'Art Culinaire

Christian Cottard - Maître Artisan Pâtissier

Musée International de la Parfumerie de Grasse

Quosentis - Julie Vidal, nez culinaire

La Cuisine des Fleurs d'Yves Terrillon

La Draaf PACA

Le Lycée agricole et horticole Vert d'Azur d'Antibes