

GASTRONOMIA Concours romand des apprentis

Jeunes bouchers distingués

Trois jeunes apprentis bouchers de la région et suivant les cours au ceff Artisanat à Moutier se sont illustrés lors du Concours romand des apprentis dans le cadre de Gastronomica, à Lausanne, puisqu'ils ont monopolisé le podium

Jean-Luc Paupe, de Châtillon, apprenti à la boucherie Carnata Sàrl, à Tavannes, a décroché le titre de champion romand devant Emilie Bandelier, de Corcelles, apprentie à la boucherie du Cornet, à Crémines, et Kilian Meuwly, des Pommerats, apprenti à la Boucherie Martine & Romain Paratte, à Saignelégier

Le thème du concours était cette année le «carré de porc fait son tour du monde». Chaque candidat disposait de deux heures pour désosser, parer et confectionner un plat en respectant ce thème, à partir de la partie dorsale comprenant le cou, les côte-



Le tiercé gagnant des apprentis bouchers (de gauche à droite): Emilie Bandelier, Jean-Luc Paupe et Kilian Meuwly. LDD

lettes, le filet et le faux-filet.

Pour participer, les candidats doivent être en dernière année de formation et provenir d'un des quatre centres de compétences romands (Clarens, Moutier, Fri-

bourg, Sion). Ils sont préalablement sélectionnés sur la base d'un dossier de candidature. Seuls les douze meilleurs dossiers sont retenus pour prendre part au concours. **C-MPR**