

COMMUNIQUE DE PRESSE

Parigné-l'Evêque, lundi 26 juin

En présence de **Samuel Chevallier**, Conseiller départemental

DÉFI
Eco-Marmiton

Palmarès du 1^{er} défi éco-marmiton des collégiens



Objectif du défi Eco-marmiton proposé pour la première fois par le Département aux collèges : créer une recette éco-responsable et reproductible en collège, à partir de produits issus de Sarthe et de la présenter devant un jury. Les collèges participants : Cérans-Foulletourte, Téloché, Montval-sur-Loir (Bercé), Fresnay-sur-Sarthe et Maroc-Huchepie du Mans.

Après avoir cuisiné en binôme soutenus par leurs camarades, et leur chef de cuisine, les élèves de chacun des 5 établissements concurrents ont présenté leur plat et leur composition ainsi que leur démarche au jury composé de Chefs des 19 bonnes tables, de Samuel Chevallier, Conseiller départemental, d'élèves et de membre de la communauté éducative du collège de Parigné-l'Evêque. Après délibération sur des critères tels que la présentation, le goût, l'impact sur l'environnement de la recette ou la démarche globale menée par la classe, le jury a récompensé les établissements.

Palmarès

1^{er} Prix : Bercé de **Montval-sur-Loir**,

Courgettes farcies (aux lentilles, millet et tomme "Le Refrain")

Provenance des produits : Thomas Levillain, Ferme Le pis qui chante, Le chant des céréales, Le Moulin de la Dême

Ils ont gagné un déjeuner au restaurant Des Etangs de Guibert à Neufchâtel en-Saosnois et rencontre privilégiée avec le chef dans ses cuisines.

2^{ème} Prix : Maroc-Huchepie du **Mans**,

Galettes de millet accompagnées de lentilles et de tomates provençales

Provenance des produits : Le Moulin de la Dême, Mr Léon (Chenu), Le Fenouil, ...

Ils ont gagné des paniers gourmands de produits locaux

3^{ème} Prix : Léo Delibes de **Fresnay-sur-Sarthe**, *Salade Fresnay Rocket*

Ils ont gagné des paniers gourmands de produits locaux

Provenance des produits : la serre du collège, L'huilerie Saint Julien à Neuvy-en-Champagne, miel et vin de l'espace naturel sensible du Coteau des vignes

Prix spécial Jury des chefs : Pierre Belon de **Cérans-Foulletourte**

Polenta façon pizza et gâteau au yaourt

Provenance des produits : Le Fenouil, Le Petit potager, GAEC Bioavenir, Moulin de la Dême, Moulin de Fillé, la ferme de Beaussay...

Prix spécial Jury des Collégiens : Saint Jean Baptiste de la Salle de **Téloché**

Tarte aux rillettes et tarte aux légumes

Provenance des produits : Le Moulin d'Yvré l'Evêque, Garreau de Tennie, Mr Houdayer de Laigné, Ferme de Beaussay, Père Ernest...

Le principe

- Préparation d'une recette (entrée, ou plat, ou garniture, ou dessert) par 2 collégiens ou collégiennes
- pour 8 à 10 personnes,
- reproductible dans une restauration scolaire collective
- à partir de produits alimentaires sarthois (ou locaux)
- en 1 heure
- avec présentation de la démarche intégrale (choix, contact, pilotage, etc....) au jury.
- avec présentation des assiettes réalisées, dressées prêtes à déguster par le jury

Le jury

Voici les membres du jury, avec Samuel Chevallier (Conseiller Départemental) :

- Mr Xavier Frénot – Président des 19 Bonnes Tables (Restaurant des Etangs de Guilbert de Neufchâtel en Saosnois)
- Mr Vincent Faucher (Restaurant Le Saint Jacques de Thorigné s/ Dué)
- Mr Philippe Cauchois (Restaurant Le Cheval Blanc de Beaumont Pied de Bœuf)
- Mr Mickael Martin (Restaurant Le Jardin des Saveurs, Les Ponts de Cé)
- Mme Isabelle Clément (Direction de la réussite éducative – Département de la Sarthe)
- Mme Valérie Steinborn (Equipe du collège Louis Cordelet de Parigné-l'Evêque)
- Des élèves de la classe 4^{ème} F du collège Louis Cordelet de Parigné-l'Evêque