

GRANDE FINALE DU CONCOURS CULINAIRE « JE CUISE LE COTENTIN »

Antoine DIGARD, Conseiller délégué en charge de l'Agriculture, des Circuits-Courts et du Projet Alimentaire Territorial (PAT), Matthieu GIOVANNONE, Président du CODEV, Philippe BENNE, Directeur du Groupe FIM et Emmanuel VASSEL, conseiller municipal de Cherbourg-en-Cotentin, David LEMEE, Président de l'association Manche Gastronomie du Terroir et les chefs cuisiniers du territoire vous présentent la grande finale du concours culinaire « Je cuisine le Cotentin » organisé en partenariat entre le Cotentin et le Conseil de Développement.

Durant tout l'été 2021, l'agglomération du Cotentin et le Conseil de développement, instance de démocratie participative du Cotentin, ont invité les habitants du Cotentin à valoriser leur recette de cuisine issue

de produits locaux. L'objectif avoué de cette démarche est de mettre en valeur les produits du territoire, les circuits courts et l'histoire culinaire du Cotentin, mais également révéler les talents des habitants et le potentiel culinaire du territoire.

Retour sur le Projet Alimentaire Territorial

En 2021, l'agglomération du Cotentin et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin ont lancé l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial. L'objectif de cette démarche est d'installer une consommation plus durable, soutenir l'agriculture locale et développer les initiatives en faveur des circuits courts tout en valorisant les producteurs et leurs produits.

Avec plus de 1 400 exploitations agricoles, une production aquacole reconnue, l'agriculture constitue un enjeu économique majeur pour le Cotentin. De même, la notoriété de ces produits est plébiscitée au-delà des frontières normandes et participent pleinement à la qualité de vie que l'on trouve sur notre territoire. Les attentes des consommateurs sur la traçabilité des denrées et la possibilité de consommer local sont des réalités dont l'engouement est renforcé en cette période de crise sanitaire. Ce lien étroit

envers les productions locales, le Cotentin souhaite le préserver.

Le Conseil de développement, qui se veut être un support pour mener des actions de sensibilisation notamment sur les politiques de l'agglomération du Cotentin et porter des animations territoriales auprès des habitants du territoire grâce aux « défis du CODEV », s'est donc investi du sujet avec la création de la 1^{ère} édition du défi alimentaire « Je cuisine le Cotentin ».

Ce sont ainsi 25 recettes du Cotentin, pensées avec des produits de saison, des produits locaux qui ont été collectées pour cette première édition. Des recettes qui portent haut et fier les couleurs du Cotentin et qui seront destinées à être sublimes au sein d'un recueil de recettes édité dans les prochains mois.

Parallèlement à la récolte des recettes, les cuisiniers amateurs les plus avertis étaient invités à candidater en proposant non pas une recette mais deux : un plat de résistance et un dessert afin d'accéder au concours de cuisine encadré par des grands chefs cuisiniers du Cotentin que sont Gwenael LEGARREC de « Chez Ferdinand », Denis BEAUMONT de « La Gravelette » et David LEMEE de « La Maison Rouge ».

Suite à cet appel à candidatures, ce sont ainsi 5 participants qui ont été sélectionnés par un jury composé de chefs cuisiniers adhérents de l'association Manche gastronomie du terroir, de membres du Conseil de développement, de l'agglomération du Cotentin et du Groupe FIM, où se déroule le concours.

Aussi, les 5 participants présents ce samedi 9 octobre à compter de 9h ont confectionné leurs recettes pour les soumettre à l'avis d'un jury d'experts. Afin de départager les candidats, le jury a noté les recettes en fonction d'un certain nombre de critères de notation tels que la technicité du travail mais également l'originalité des recettes et surtout le respect et la mise en avant des produits et producteurs locaux.

A l'issue de la phase de dégustation, une cérémonie de remise des prix a été organisée et a donné lieu à la remise de lots à chacun des candidats.

Zoom sur les candidats et leur composition :

1^{ère} place : Marie SION

- Huitres au sabailon de cidre
- Cheesecake au fromage de chèvre sarrasin et pommes

2^{ème} place : Damien ROUCH

- Encornet à la normande
- Dôme chantilly pomme caramel

2^{ème} place : Anaïs JACQ

- Côte d'agneau rôti et leur farandole de légumes
- Tartelette poire chocolat

4^{ème} place : Lavinia LEMPERIERE

- Sarmale
- Cotentinoise pomme citrouille

5^{ème} place : Estelle GILLET

- Flan de courgettes au chorizo et aux chips de fromage
- Gâteau aux fruits rouges de Madeleine

Contact :

**Anne-Cécile RENUARD - LE
PEUTREC**

Chargée de projets politiques
publiques et partenariats
Direction ingénierie stratégique et
contractualisation

Secrétariat : 02 50 79 17 65

Ligne directe : 02 50 79 17 81

Portable : 06 42 58 80 12