

Des minis top chefs à Neuchâtel



Le but de ce concours culinaire était simple: allier cuisine, plaisir et alimentation équilibrée.

Des casseroles, quelques ingrédients mais surtout de la bonne humeur. Un concours de cuisine à la mode « Top chef » s'est tenu samedi matin au collège du Mail, à Neuchâtel.

C'est le service cantonal de la santé publique qui chapeaute l'événement dans le but de célébrer le 15^eanniversaire de la Fourchette verte Neuchâtel. Cette première édition de concours culinaire a pour but de démontrer que l'alimentation équilibrée est conviviale. Pour les organisation promouvoir des comportements positifs en matière de santé vise à intégrer la notion de plaisir et à valoriser les compétences que les jeunes peuvent avoir en la matière.

Quatre groupes de deux ou trois élèves d'environ 15 ans ont été sélectionnés sur la base d'une proposition de menu sain et équilibré. Les finalistes ont eu 1h30 pour concocter un menu à quatre plats. Un jury de cinq personnes, dont la directrice de Gastro Neuchâtel, a eu la lourde tâche de désigner le groupe gagnant.

Ce sont Loic Salzmann et Sacha Bloch qui ont remporté le concours. Ils sont repartis avec un abonnement de cinéma. /ali