



Une étudiante liégeoise a la patate !

6 jeunes étudiants prometteurs en hôtellerie se sont disputés le titre de lauréat du concours de recettes à base de produits wallons, organisé ce dimanche par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), pour sa 18ème édition, lors du salon Horecatel à Marche-en-Famenne. Nos variétés régionales de pommes de terre y étaient à l'honneur! Résultat : la liégeoise Karima Brahmi de l'Institut de Formation Continue Jonfosse a séduit le jury avec sa "Douceur de pommes de terre" !

En pratique... presque comme à la TV

Six recettes avaient été sélectionnées parmi 25 afin de concourir ce dimanche à Horecatel. Durant tout l'après-midi, les six candidats se sont succédé, disposant chacun d'**1h15 pour préparer la recette** proposée et disposer celle-ci sur **6 assiettes** à destination du jury. Celui-ci était présidé par un traiteur, entouré d'un journaliste spécialisé, d'un professeur d'école hôtelière, d'un représentant de la filière Grandes Cultures et d'un responsable de la promotion du secteur de la pomme de terre.

1er prix : Karima Brahmi de l'Institut de Formation Continue Jonfosse à **Liège**

"Douceur de pommes de terre en trois façons"

2ème prix : Louise Bourdouxhe de l'Ecole d'Hôtellerie de la Ville de **Liège**

"Déclinaison de pommes de terre aux saveurs de chez nous"

3ème prix : Paul Ravet de l'École Hôtelière Provinciale Pierre Romeyer de **Wavre**

"Duo terre et rivière de nos campagnes wallonnes, joue de veau au bouillon d'écrevisses, sauce Nantua, pommes de terre Victoria façon risotto, cromesqui de Vitelotte au fromage d'Orval, espuma de pommes de terre fumées"

Les 3 autres candidats sont :

Adrien Toubeaux de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Saint Ghislain

"Plate de Florenville en trois textures. Poitrine de porc Ardenne caramélisée et foie gras de Florennes"

Martin Pochet du CEFA de Namur-Suarlée

"Gnoccis de Bintje farcis aux Petits Gris de l'Escargotière de Warnant, mousseline parfumée à la bière de l'abbaye de Brogne"

Yasmine Ait Abbou de l'École d'Hôtellerie de la ville de Liège

"Mille feuilles de pommes de terre au Herve et lard petit déjeuner"

Pour découvrir les recettes complètes :

<http://www.apaqw.be/News/Resultats-du-Concours-Horecatel.aspx>

L'art floral, une discipline complémentaire...

Durant le concours et lors des délibérations du jury, les spectateurs ont pu assister à des **démonstrations originales d'art floral** en parfaite harmonie avec chaque plat présenté. Une animation destinée à rappeler que l'art floral constitue une activité complémentaire à l'art culinaire méritant le détour !



Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84.56.82

v.poncelet@apaqw.be

Isabelle Tasiaux

Responsable pédagogique

081/33 17 24

i.tasiaux@apaqw.be



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

www.apaqw.be  [AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)  [APAQ_W](https://twitter.com/APAQ_W)