

Communiqué de presse

Gastro-Fribourg organise un concours culinaire à la Foire de Fribourg

La Foire de Fribourg aura lieu du 7 au 16 octobre 2011 à Forum Fribourg. A cette occasion, Gastro-Fribourg organisera pour la première fois, en collaboration avec les organisateurs de la manifestation, un grand concours de cuisine amateur.

Ce concours est réservé exclusivement aux cuisinières et cuisiniers amateurs. Les professionnels en sont donc exclus. Les personnes intéressées sont invitées à faire parvenir jusqu'au 23 septembre une recette personnelle pour quatre personnes à base de produits du terroir et de saison. Un jury présidé par Muriel Hauser, Présidente de Gastro-Fribourg, choisira parmi les huit candidates et candidats retenus la meilleure cuisinière ou le meilleur cuisinier amateur au terme de quarts de finale, de demi-finales et d'une grande finale, fixée au samedi 15 octobre. Le jury, dont la composition changera à chaque séance, comprendra un professionnel, un amateur averti et une personnalité locale. Le vainqueur sera invité à faire une démonstration en public dans l'Arène Gourmande du Salon Suisse des Goûts et Terroirs qui se déroulera à l'Espace Gruyère à Bulle du 28 octobre au 1^{er} novembre 2011.

Chaque candidat, appelé à travailler sans auxiliaire, devra préparer quatre portions individuelles et présenter ensuite la recette au jury en lui expliquant les raisons de son choix. Les participants au concours disposeront de 90 minutes au total, soit 75 pour la préparation des mets et 15 pour la présentation de la recette. Le budget ne doit pas dépasser 150 francs. Plusieurs prix récompenseront les meilleurs éléments : un week-end gastronomique pour deux personnes, des repas gastronomiques, une invitation à participer à une démonstration au Salon Suisse des Goûts et Terroir ou encore un portrait dans l'Illustré.

«Via cette initiative, nous entendons stimuler une passion que cultivent beaucoup de gens et qui finalement sert l'art culinaire. Il est important aussi que les jeunes puissent s'y intéresser et former leur goût. Nous entendons également encourager la consommation des produits régionaux. Dans le cadre de ce concours, nous recommandons d'ailleurs l'utilisation de produits AOC ou IGP. Nous espérons également que ce concours aura des effets positifs sur la formation. Car il est aussi primordial d'intéresser la jeunesse à nos métiers. Sans relève, ceux-ci n'auraient pas d'avenir », souligne Muriel Hauser, présidente de Gastro-Fribourg.

Fribourg, le 21 septembre 2011