



Gastronomades 2023

publié le 27/11/2023

Gastronomades 2023

Descriptif :

Une fois de plus l'équipe des cuisines a mis tout en œuvre pour participer aux Gastronomades. Ainsi un repas imaginé par le nouveau chef étoilé Mickael Clautour (du restaurant Aumi à Puymoyen) a été servi à l'ensemble des élèves ce jeudi 23/11/2023. Ainsi nous avons pu déguster un velouté de Topinambours, un excellent poisson au chou-fleur rôti en entier dans le four accompagné de sa purée de butternut, et une tarte fine aux pommes. Rendez-vous est déjà pris pour l'année prochaine... . On a hâte !

Une fois de plus l'équipe des cuisines a mis tout en œuvre pour participer aux Gastronomades. Ainsi un repas imaginé par le nouveau chef étoilé Mickael Clautour (du restaurant Aumi à Puymoyen) a été servi à l'ensemble des élèves ce jeudi 23/11/2023. Ainsi nous avons pu déguster un velouté de Topinambours, un excellent poisson au chou-fleur rôti en entier dans le four accompagné de sa purée de butternut, et une tarte fine aux pommes. Rendez-vous est déjà pris pour l'année prochaine... . On a hâte !

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.