



Une très belle 2ème place pour M LUQUÉ au concours des chefs du Département de Charente-Maritime

publié le 08/03/2024

"Le concours des chefs du département de la Charente-Maritime, ouvert à l'ensemble des chefs et seconds des collèges du département, s'est tenu dimanche 3 mars au Salon Comptoir et Fournil Pro 2024 à La Rochelle.

M. Sébastien LUQUE, chef de cuisine du collège Jean HAY a obtenu la deuxième place pour sa recette "Filet de merlu aux langoustines et au Pineau des Charentes, écrasé de pommes de terre au chèvre frais et noisettes".

Tous les plats des participants ont été très appréciés du jury, composé de Didier GABRIEL de la société ERCO, également président du jury, M. LIBELLI, élu au Département, David SEHEUX, restaurateur, Fabienne GACHINAT, productrice locale et Benjamin GILLARD, Champion d'Europe Ecailler 2021.

Nous félicitons chaleureusement M. LUQUE pour sa prestation et sa deuxième place sur le podium ! »

N MALLIER, Adjointe-Gestionnaire

C. LALLEMENT, Principale

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.