

## ■ Enseignement | Gastronomie

# Un peu de cuisine politique

Le 24 novembre prochain, les “Toques blanches d’un soir” reviennent pour la cinquième édition consécutive. Il s’agit d’un concours de cuisine, réalisé dans des conditions professionnelles et réservé à des personnalités liégeoises. Parmi ces cordons bleus dilettantes : Pierre Stassart, échevin de l’Instruction publique de la Ville de Liège (PS), Philippe Dodrimont, député et bourgmestre d’Aywaille (MR), qui est pressenti comme le grand favori de ce concours, et Marie-Dominique Simonet, ministre de l’Enseignement obligatoire (CDH). Cette année, le thème gastronomique sera “des pâtes, comme *amon nos-ôtes*”.

Concrètement, les candidats devront réaliser leurs recettes dans les fourneaux de l’école d’Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège. Comme dans les émissions de télé-réalité, un chronomètre limitera le temps de la préparation. En effet, une heure et quinze minutes devront suffire à ces “toques blanches d’un soir” pour concocter un plat digne de ce nom. La composition de l’assiette, à base de pâtes, nécessitera également des produits du terroir liégeois.

Pour désigner le gagnant de ce concours, un jury de dégustation aura la lourde tâche de noter la préparation des candidats, suivant des critères très rigoureux : la présentation, la saveur, l’utilisation des produits, etc. Ce jury sera composé de professionnels de la gastronomie et de différentes personnalités : Guy Delville, chroniqueur gastronomique, Philippe Jacquemin, journaliste RTBF, Myriam Abad-Perick, présidente du Conseil provincial, Michel Coppé, haut fonctionnaire provincial, expert et collectionneur en matière de pâtes... Cela fait 30 ans que la première édition de ce concours a vu le jour. À l’époque, c’était Michel Foret le grand gagnant, moyennant la recette historique du lapin du cuirassier Mawet, qui avait tant séduit Napoléon à la veille de la bataille d’Austerlitz.

F.Co. (st.)