



Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'540
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 1
Fläche: 48'258 mm²

Les toqués de GRTA en compétition aux Automnales



La Foire internationale de Genève, Les Automnales, salon et exposition autour du thème de la maison, du bien-être, des loisirs et des saveurs se tenait à Palexpo du 13 au 22 novembre dernier. C'est dans ce cadre que la plateforme Genève Région Terre Avenir (GRTA) organisait pour la première fois un concours de cuisine pour mettre à l'honneur les cuisiniers des restaurants collectifs.

La plateforme GRTA est gérée par l'Association pour la gestion de la plateforme de promotion et de distribution GRTA. Cette association a été créée le 13 décembre 2013 dans le cadre d'un large Projet de Développement Régional agricole genevois. Son comité de gestion se compose des membres fondateurs de la plateforme, soit: le Cercle des Agriculteurs de Genève et Environs,



Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'540
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 1
Fläche: 48'258 mm²

les Laiteries réunies de Genève et l'Union maraîchère de Genève, d'un partenaire distributeur, d'un représentant des producteurs GRTA, d'un représentant des utilisateurs du circuit HoReCa et d'un représentant de la Direction Générale de l'Agriculture.

Animé par Anita Lalubie, Cheffe cuisinière de l'émission *Al dente* sur la RTS Le concours de cuisine des Toqués de GRTA présentait chaque jour du salon *Les Automnales* deux candidats qui s'affrontaient en vue de la finale du vendredi 20 novembre. Un jury d'exception, composé à la fois de cuisiniers professionnels, de personnalités mais aussi d'enfants des écoles et de toutes les personnes qui font vivre la restauration collective et le GRTA au quotidien a été choisi pour déguster et évaluer les plats réalisés par les chefs cuisiniers.

Les couleurs du terroir genevois

Le thème proposé pour cette première édition du concours était «Les couleurs du terroir genevois» qui a manifestement inspiré l'ensemble des participants qui ont redoublé d'imagination pour proposer des menus tous plus originaux les uns que les autres. Pour la finale, ce sont deux chefs d'Eldora, une entreprise spécialisée dans la restauration collective qui reçoit quelque 30 000 clients chaque jour dans ses 250 établissements à travers la Suisse, qui devaient se départager, Olivier Géry, responsable du centre de formation d'Ecogia à Versoix et Benjamin Venant responsable de la succursale de Meyrin. C'est finalement Benjamin Venant qui l'emportait et qui était désigné par le jury «La toque 2015»

Ateliers pour les enfants

Qui a dit que les menus GRTA étaient réservés aux grands? Les chefs des restaurants collectifs usent de leur créativité tout au long de l'année pour initier les plus jeunes aux goûts du terroir et aux saveurs locales. Les enfants âgés de 6 à 12 ans avaient d'ailleurs la possibilité de s'adonner au plaisir de cuisiner local le dimanche 15, le samedi 21 et le dimanche 22 novembre à condition qu'ils aient pris soin de s'inscrire auparavant. L'occasion pour eux de découvrir toute la richesse du terroir de leur région et d'être sensibilisés aux enjeux de la préservation de l'environnement.

Frédéric Finot