

MAGNAC-LAVAL La 2^e édition du « Défi des cuisiniers » se déroule aujourd'hui dans les murs du lycée agricole

L'agneau, pépite gustative du territoire



LE DÉFI DES CUISINIERS. Première édition du « Défi des cuisiniers » en novembre dernier, pour l'opération « De l'agneau dans mon self ». PHOTO archives

L'opération vise à faire apprécier l'agneau au plus grand nombre. Des lycéens dégustent aujourd'hui les recettes qui furent sélectionnées au 1^{er} « Défi des cuisiniers ».

Aline Combrouze

En novembre dernier, deux chefs-cuisiniers des établissements scolaires de Limoges Nord - Les Vaseix et de Magnac-Laval ont relevé le défi d'élaborer quatre recettes chacun pour sublimer l'agneau Baronet du Limousin.

Des plats jugés et sélectionnés par un jury composé des élèves inscrits au programme de la spécialisation ovine, un certificat qui valide un savoir-faire unique.

« Nous les préparons à devenir des éleveurs ovins, une filière d'excellence. »

« L'agneau est un produit phare de notre territoire. Il fait partie de notre patrimoine. Nos élèves viennent du Limousin, et en grande majorité du reste de la France. Nous les

préparons à devenir des éleveurs ovins, une filière reconnue pour son excellence et ses labels de qualité », souligne Annie Demay, chargée d'ingénierie au Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles (CFPPA) Les Vaseix-Bellac.

Après le succès de cette opération, pour laquelle les plats mijotés ont remporté un grand succès, le CFPPA Les Vaseix-Bellac a décidé de faire une deuxième édition intitulée « Défi des cuisiniers, la suite ! ».

Cette fois, il s'agit d'une séance de dégustation. Les recettes préférées, retenues par le jury en novembre dernier, sont proposées aujourd'hui au plus grand nombre.

Inciter à manger de l'agneau, viande locale

« La séance se tiendra au lycée agricole de Magnac-Laval. Ainsi, l'agneau Baronet pourra être apprécié par les lycéens, les stagiaires. L'objectif est non seulement de le faire apprécier mais aussi de rendre compte de la technicité du métier. Les éleveurs ont traversé des périodes de production difficile, même si aujourd'hui la filière se porte mieux grâce à l'exigence d'un produit de qualité », poursuit Annie Demay.

Valoriser le savoir-faire jusqu'auprès des consommateurs est l'ultime étape de la démarche. « Le grand public n'a pas forcément besoin d'avoir un palais pour estimer un agneau de qualité. Mais l'accompagner dans des recettes appréciées de tous le mettra forcément en valeur. »

Si le public des communautés éducatives de Magnac-Laval et des Vaseix aiment eux aussi les plats, ils pourront faire partie des menus des selfs. Une manière de promouvoir un produit du territoire et d'inciter les jeunes à manger de l'agneau et consommer local.