

Communiqué de presse

Concours de chefs cuisiniers et marché local au lycée hôtelier de Talence

Le lycée de Gascogne accueillera, le samedi 4 octobre 2025, la 4e édition du Concours des chefs et équipiers de cuisine collective de Nouvelle-Aquitaine. Organisé par la Région Nouvelle-Aquitaine, en partenariat avec le Campus Régional de l'Alimentation et l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, cet événement mettra à l'honneur les talents de la restauration collective et les produits emblématiques du terroir.

Un établissement de référence

Depuis plus de 40 ans, le lycée de Gascogne forme les futurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Avec plus de 1 150 élèves et étudiants encadrés par 140 enseignants et formateurs spécialisés, il est aujourd'hui le plus grand établissement hôtelier et touristique de Nouvelle-Aquitaine. Il propose 20 spécialités de diplômes, du CAP au BTS, et dispose d'un internat, d'un hôtel de 32 chambres ainsi que de deux restaurants d'application (50 et 150 couverts) ouverts au public. Véritable lieu d'excellence, le lycée offre aux élèves une formation dans des conditions réelles de service et d'hôtellerie.

Une compétition culinaire engagée

Le concours réunira 8 équipes de trois professionnels de la restauration collective, issues des lycées publics de la région et des collectivités partenaires du campus. Le défi : réaliser en cinq heures un plat principal et un dessert pour 10 convives, dans une version adaptable à la restauration collective pour 300 personnes.

Cette 4e édition mettra en lumière un produit emblématique du terroir : le bœuf de Bazas. Les équipes devront travailler des produits frais et de saison, tout en veillant à réduire le gaspillage alimentaire et à optimiser l'utilisation des ingrédients.

Lors de la dégustation par le jury, les plats seront présentés en lien avec les producteurs, rappelant que derrière chaque recette se trouvent des savoir-faire agricoles et artisanaux à préserver. Au-delà de la performance culinaire, ce concours défend une cuisine collective de qualité, respectueuse de l'environnement, ancrée dans les circuits courts et accessible à tous.

Un marché gourmand et local

En parallèle du concours, le lycée hôtelier inaugurera son nouvel outil pédagogique, situé rue François Rabelais, et accueillera un marché de producteurs locaux.

Le public pourra y découvrir et acheter des produits de qualité proposés par un fromager, un charcutier, un maraîcher, un ostréiculteur, un boulanger et un vigneron.