Laura, apprentie à la Table d'As, remporte le concours des cheffes de Comptoir Pro

mardi 3 mars 2020, par lpe

La CCi De La Rochelle, le GNI Poitou-Charentes et le GNI Charente Maritime ont organisé lors du salon Comptoir Pro de La Rochelle qui s'est tenu dimanche 1er et lundi 2 mars, le premier concours de Cheffe de cuisine avec la participation de Samy, cheffe traiteur à son compte à Bressuire (I Nout Traiteur), Françoise, cheffe du Bistrot de Mémé à La Rochelle et Laura, apprentie en BTS à la Table d'As à Surgères.

Il fallait proposer en 30 minutes, un plat à base d'un tacaud, d'un fromage de brebis et de patate douce. Des produits fournis par Pons Primeurs, le port de pêche et La Chèvre Rit de Dompierre sur mer. La compétition a eu lieu sur le stand d'Electrolux Professional.

La lauréate de cette première édition : Laura, 18 ans, apprentie en BTS à la Table d'As à Surgères.