

"Top chef" à la provençale : revisitez les pieds paquets !

La mairie des 11-12^e lance un concours de cuisine dédié à cette spécialité culinaire.

Du veau ? Ou du bœuf ? Mais revisité bien sûr ! Hier, à l'Institut Cadenelle, le maire LR des 11^e et 12^e arrondissements Julien Ravier a tenté de faire deviner la composition des pieds paquets aux élèves de seconde professionnelle fraîchement recrutés, plus habitués, encore, aux plats revisités façon *Top Chef* qu'aux spécialités provençales. L'édile n'y effectuait pas une visite de cour-



À base de panse d'agneau farcie, "les pieds paquets mijotent pas moins de 8 heures", ont expliqué Pascal Parisse, Julien Ravier et Romain Birot (au centre) aux élèves de Cadenelle. /PHOTO M.DG.

350 €

La valeur du repas gastronomique pour deux offert au gagnant

toisie, mais le lancement officiel de la dernière initiative de la mairie du sixième secteur : un concours culinaire ouvert aux professionnels.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 septembre. Tout le mois d'octobre, les présélections suivront. Le jury se déplacera alors dans les cuisines des concurrents pour sélectionner six finalistes : trois professionnels et trois amateurs. Et le 7 décembre, la cuisine d'application

de l'Institut leur ouvrira ses portes pour la grande finale et la remise des prix.

À cette occasion, grâce au partenariat noué avec l'Institut Cadenelle, "les élèves de première et terminale en bac pro cuisine feront office de commis auprès des finalistes", précise Romain Birot, le directeur, tandis que les autres aideront au service et à la présentation des plats. Et si le jury n'est pas encore définitif, le chef du restaurant Le Cigalon à

La Treille, Pascal Parisse est déjà annoncé, ainsi... que Julien Ravier lui-même. Répondant à une question de l'un des élèves, l'élu a promis de renouveler le concours en cas de succès, mais avec un plat différent. Pour l'heure, une dizaine de concurrents, en majorité amateurs, sont inscrits. À la clé, un repas gastronomique pour deux personnes, des ustensiles de cuisine ou encore un livre de recettes.

Mais surtout, une mise en lumière de la recette traditionnelle née près de là, dans le restaurant Le Chalet du chef Louis Ginouvès, à La Pomme. Les pieds paquet, confectionnés à base de... panse d'agneau.

Marguerite DÉGEZ

En pratique : inscriptions par mail à l'adresse concoursmairie11-12@marseille.fr, ou directement en mairie. Date limite : 30 septembre. Renseignements : ☎04 9114 6240.