

Jeudi 18 octobre 2018

La carte de l'exotisme à Cournot-Changey

Les maisons de retraite du secteur ont participé, jeudi, à un concours de cuisine.



L'équipe de la maison de retraite Cournot-Changey a remporté le concours.



Un beau challenge par équipe qui a ravi tous les participants.

Chocolat, banane et noix de coco... l'exotisme était de mise, jeudi, à la maison de retraite de Cournot-Changey qui accueillait la troisième édition du concours cuisine des EHPAD. En lice, des résidents des Lavières à Champlitte, du Rocher, de L'Hôtel-Dieu, de Notre-Dame des Cèdres de Montagney, de Brugnion-Agache à Beaujeu et, pour la première fois, de l'accueil de jour d'Eliaad à Arc-lès-

Gray. La toque bien en place, ils étaient épaulés de leurs animateurs, de soignants et des élèves du lycée Sainte-Marie. Tout ce petit monde avait une heure pour préparer des douceurs avec les trois ingrédients de base. Des fourneaux sont sortis île au Rocher, tarte choco-chocolat meringuée et autres goûteuses préparations que le jury a pris un vrai plaisir à déguster. Chefs cuistots du centre hospitalier, du

Rocher et de Cournot, mais également professeurs et directeur du lycée Sainte-Marie ont noté avec minutie chaque préparation, attribuant une note sur 10 pour le visuel, et une autre pour le goût.

Au terme de cet appétissant challenge c'est, pour la seconde fois consécutive, Cournot-Changey qui a obtenu le plus de points avec son « poé polynésien », et a donc remporté un pa-

nier garni de produits exotiques. L'établissement est suivi du Rocher, d'Eliaad, de l'Hôtel-Dieu, des Lavières, de Notre-Dame des Cèdres et de Brugnion-Agache. Tous sont repartis avec un petit cadeau fabriqué par les résidents des Capucins, après avoir dégusté les crêpes préparées par l'association Art'O.