

TORDÈRES

CONCOURS. Le cuisinier a participé au trophée Gargantua.

Olivier Gimenez le top chef aux fourneaux

Depuis près de trente ans, le concours Gargantua permet à des chefs de cuisine de restauration collective de prouver qu'ils peuvent faire autre chose que du jambon purée. Vingt-cinq chefs étaient sélectionnés pour la région Occitanie dont Jean-Luc Oms, du foyer médicalisé de Fourques et Olivier Gimenez, chef à l'Ésat (Établissement social d'aide par le Travail) de Tordères.

■ En lice pour la finale régionale

Seuls six chefs, la toque blanche sur la tête, accompagnés d'un commis tiré au sort, se sont affrontés pendant 3 h 30 pour préparer un plat et un dessert avec comme éléments imposés du poisson et de la pâte



► Le chef Gimenez face aux juges.

à choux. Olivier Gimenez a proposé un filet de bar rôti au coulis de gambas, riz aux trois saveurs façon paella et légumes d'hiver craquants, chips de chorizo. Pour le dessert : gros chou craquant à la crème diplomate vanille, agrumes, ganache au chocolat noir, clémentine et

mangue au sirop. On est loin du steak frites. Dix jurés ont dégusté et noté. En lice pour la finale régionale qui se déroulait la semaine dernière à Toulouse, Olivier Gimenez termine au pied du podium mais se représentera à la prochaine finale régionale en 2021.