

À Paris, le 3 mars 2023

Les Trophées Europa'Table, L'Europe des saveurs et des talents

Le concours de cuisine national Les Trophées Europa'Table, dernière phase du projet culinaire à thématique européenne, se déroulera du 13 au 15 mars 2023 à St Chély d'Apcher, en Lozère. Cet événement réunit six binômes d'apprentis en hôtellerie-restauration, venus de 6 régions de France métropolitaine, accompagnés par leurs Maisons de l'Europe partenaires. Autour du concours, différents événements sont programmés tels qu'une conférence de presse avec la Cheffe de la Représentation en France de la Commission européenne, et une conférence-débat en présence de spécialistes des questions européennes et agro-alimentaires.

Cet événement sera ouvert par une conférence de presse donnée par Valérie Drezet Humez, Cheffe de la Représentation en France de la Commission Européenne, le lundi 13 mars 2023 à 18h00 au Lycée des Métiers de la Gastronomie du Sacré-Coeur à St Chély d'Apcher.

Suivra une conférence-débat à 19h00, avec l'intervention de Valérie Drezet-Humez, Cheffe de la Représentation en France de la Commission européenne ; Robert Aigoïn, Élu départemental Président de la commission économie circulaire, agriculture et accompagnement des filières ; Sina Ribak, Chercheuse/ingénieure allemande dans le champ de l'agro-alimentaire et d'Émilie Roussey, Cheffe du restaurant « ET » Restaurant . Ensemble, ils débattront de la question suivante « *Comment continuer à manger sain en Europe, dans un monde en plein bouleversement ?* », exemples de la France et l'Allemagne.

Le mardi 14 mars 2023, le top départ du concours culinaire : les 6 binômes d'apprentis en hôtellerie-restauration, venus de 6 régions de France métropolitaine, accompagnés par leurs Maisons de l'Europe partenaires concourent sous l'œil attentif du Jury gastronomique composé de Chefs de renoms français et allemands. Les concourants auront pour mission de présenter des mets qui font référence à la gastronomie allemande en travaillant les produits de la région Occitanie. Les Jurys gastronomiques et jurys « Europe » délibéreront ensuite de la meilleure proposition. La cérémonie de remise des prix aura lieu à 19h, au Lycée des Métiers de la Gastronomie du Sacré-cœur à St Chély d'Apcher.

La Commission européenne et le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères co-financent ce projet, qui s'inscrit dans le contexte de l'année européenne de la jeunesse (2022) de l'année européenne des compétences (2023) et de l'anniversaire du Traité de l'Elysée (2023).

A propos : La Fédération Française des Maisons de l'Europe est une organisation à but non lucratif créée en 1961. Elle est indépendante des partis politiques et autonome vis-à-vis des institutions communautaires et nationales. La Fédération a pour mission principale d'accompagner et de coordonner l'action des différentes Maisons de l'Europe adhérentes autour de projets fédérateurs. Pour en savoir plus à propos de la Fédération Française des Maisons de l'Europe plus sur notre site internet www.federation-maisonseurope.org

