

La Cuisine d'Albi sur le podium

La Cuisine d'Albi a participé ce 20 janvier à Lyon aux finales de la 18e édition du Gargantua, célèbre concours de la cuisine de collectivité.

Représentée par Stéphane Baumard et Nawad Mohamed, le duo albigeois a fini sur le podium à la troisième place.

La cuisine d'Albi compte donc dans ses rangs deux cuisiniers parmi les 3 meilleurs duo de France en collectivité.

L'équipe de la Cuisine d'Albi démontre à travers cette reconnaissance de la profession lors, de ce concours très relevé, son savoir faire et sa créativité au quotidien pour fournir des repas de qualité aux Albigeois.

Nos Champions **Stéphane Baumard et Nawad Mohamed** ont proposé lors de ce concours un menu hommage à notre Région, en cuisinant un Burger de Pomme de Terre et son rumsteak accompagné de sa sauce Roquefort, suivi d'une crêpe Pascade aux pommes caramélisées.

Cet alléchant repas sera servi aux écoliers de la Ville D'Albi et aux personnes bénéficiant du portage des repas le jeudi 16 mars 2023.

Stéphane Baumard est cuisinier à la cuisine d'Albi depuis décembre 2018, il est en charge de la préparation des plats cuisinés des viandes et des légumes.

Il forme et travaille avec Nawad pour ce concours depuis octobre 2022, dans un premier temps pour les phases de sélection en Région puis la demi finale à Paris.

Mohamed Nawad est un agent en insertion de l'association Regain Albi qui travaille à la cuisine d'Albi depuis plus d'an. Il est chargé du traitement des légumes frais

Fier de ses cuisiniers, l'équipe municipale leur adresse ses plus sincères félicitations.

Info cuisine d'Albi

La nouvelle Cuisine de la Ville d'Albi fournit plus de 3500 repas par jour (626 500 par an) depuis son ouverture en 2020

Conçue avec une capacité de production pouvant aller jusqu'à 6000 repas par jour. Depuis fin 2022, certaines communes de l'agglomération de l'Albigeois et des communes voisines (Cagnac les mines, Lamilarie) ont rejoint l'entente de la cuisine d'Albi pour pouvoir fournir des repas à domicile aux personnes âgées ou aux écoliers de leur territoire.

Cet équipement a permis de mettre en place et développer des circuits courts par la contractualisation avec les producteurs locaux et la création d'une légumerie pour traiter des légumes frais et bio souvent locaux.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE