







SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 AVRIL 2018

JEMA 2018 – Marché Gourmand

Dans le cadre de *Made in Malicorne*, les Journées Européennes des Métiers d'Art se sont déroulées le 7 et 8 avril 2018.



C'est devant le <u>restaurant La Petite Auberge de Malicorne-sur-Sarthe</u> que le marché de producteurs et les animations culinaires ont eu lieu.



<u>Passage radiophonique sur France Bleu Maine</u>: interview par Sophie et Emmanuel













Comme promis l'an passé, Philippe Gardette a apporté quelques pâtes de fruits.

Avec la présence de **Mélanie Schmidt-Ulmann** :





<u>Un Grand Merci</u> pour sa très belle dédicace

Visite au CFA – CCI Le Mans : Echange et Transmission



Séance de coaching pour les élèves du CFA avec Philippe Gardette, pour le concours de Tarte Tatin



Jacques Pelletier, Professeur au CFA-CCI Le Mans, entouré de Philippe Gardette et Dominique Bourneuf



<u>MERCI</u> à tous les membres OCI qui ont participé à cette manifestation durant le week-end : notre Président Philippe Gardette, Marcel Fraudet, Olivier Foresto, Laurent Kickens, Pascal Losch, Patricia Gardette et les membres sarthois, Dominique Bourneuf, Loïc Lami, Jean-Marie Barbotin, Sébastien Guillemard, Pascal Rascalou, Franck Monin, Thomas Liénard, Olivier Dabet et Pascal Tesson



Visite au Moulin des Arts : dédicace de **Florence Poussin** *alias Marguerite Rossignol* pour son dernier ouvrage « Léo Lilou et les rêves de cristal »





Transmission de sa passion des métiers d'art aux enfants, parents et grands-parents

Dominique Bourneuf, Président Délégué de l'Association des Artisans d'Art et Artistes de Malicorne, le Chef **Loïc Lami** de La Petite Auberge de Malicorne, Maitre Restaurateur, Membres de l'OCI, et le Chef **Jean- Marie Barbotin**, Traiteur au Mans et Délégué Régional de l'Ordre Culinaire International « Sarthe » ont organisé les animations culinaires et le marché de producteurs locaux.







LES ANIMATIONS

La fameuse Tarte Tatin de **Maître Marcel**, Spécialiste Mondial de la Tarte Tatin :









Echange et transmission avec les jeunes

MALICORNE-SUR-SARTHE

Animation culinaire et marché de producteurs, ce week-end

Dans le cadre des journées européennes des métiers d'art, deux jours de festivités sont au programme demain et dimanche.

A Malicorne, on s'active déjà à mettre les petits plats dans les grands en prévision des journées européennes des métiers d'art qui se déroulent ce week-end. Ces journées seront accompagnées d'une animation culinaire et d'un marché de producteurs, place Du Guesclin, près des ponts.

Jean-Marie Barbotin et Loïc Lami préparent l'animation culinaire

Depuis quatre ans, l'association de l'Ordre culinaire international anime ces journées en apportant un côté festif. Son président, Philippe Gar-dette, ne ménage pas ses efforts pour valoriser la cuisine française. Il parcourt la France et l'étranger « pour toujours échanger et travailler les

produits locaux ». Pour la Sarthe ce sont les locaux Jean-Marie Barbotin et Loïc Lami, membres de l'Ordre, qui vont prépa-rer l'animation culinaire et le marché de producteurs. Celui-ci se tiendra devant la Petite Auberge pendant ce week-end festif. Deux jours d'animations culinaires consécutifs avec de nombreuses démonstrations au

Concours de tarte tatin. destiné à tout le monde

concours de confitures destiné aux



Marcel Fraudet, spécialiste de la tarte tatin, dans les cuisines de Loïc La avec les producteurs de la pomme Choupette, présents ce week-end.

professionnels. Les gens pourront profiter de démonstration de fabrication de confitures, de crêpes et de tartes tatin. Le marché de producteurs sera aussi lancé dans la matinée.

Samedi après-midi, les organisateurs ont prévu un concours de tartes tatin, là encore destiné aux profession-nels, mais aussi aux particuliers et aux écoles. En outre, les démonstra-Samedi matin, se prépare un tions de fabrication de confitures se poursuivront, tout comme les autres

le marché de producteurs. Dimanche, on ne change pas une équipe qui gagne. En conséquence, les mêmes thèmes que la veille seront repris toute la journée avec la possibilité de déjeuner sur place avec sandwichs, pizzas et, bien entendu, la fameuse tarte tatin.

Pratique : Samedi et dimanche, de 10 heures à 18 heures, place Du Guesclin et devant la Petite Auberge.





Les démonstrations culinaires des membres OCI:











Les démonstrations de Confitures par **Philippe Gardette** :









Transmission des savoir-faire



LES CONCOURS :

Deux concours ont eu lieu le samedi 7 avril :

- ⇒ Le Trophée « Guillaume Tell » Concours de « Confitures et Gelées de Pommes »
- ⇒ Le Challenge « Marcel Fraudet » Concours de « Tarte Tatin »



Les membres du jury du Trophée « Guillaume Tell » - Concours de « Confitures et Gelées de Pommes »



32 pots à juger



Les jurés concentrés sur leurs notations

Les lauréats pour le Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France :

<u>Le 1^{er} Prix</u> « confitures » :

- Carole SAROSSY, Au Chaudron Magique (Borgo-2B / Corse)

Le 1er Prix « gelées » :

- **Virginie VELLUTINI**, Earl Biortu (Petreto-Bicchisano-20 / Corse)

A noter que le 4^{ème} prix a été attribué à un de nos membres OCI, **Didier Comte** (France Confitures – Les Lèches/24). **Bravo!**

Les lauréats présents : 2ème et 4ème Prix du Concours « Gelées de Pommes » :





Les membres du jury du Challenge « Marcel Fraudet » - Concours « Tarte Tatin »



23 tartes Tatin à juger

MERCI aux 19 jeunes apprentis qui ont participé au concours de la Tarte Tatin

Les lauréats pour le Challenge « Marcel Fraudet » - La Tarte Tatin

Le 1^{er} Prix Catégorie « professionnels » :

- **Julien MARSAL**, Boulangerie Père Pain Pain (Le Mans-72)







A noter que le 2^{ème} prix a été attribué à un de nos membres OCI, **Thomas Liénard** (Barbotin Traiteur – Le Mans-72). **Bravo!**

Le 1^{er} Prix Catégorie « apprentis » :

- Matthéo VAUGEOIS, La Petite Auberge (Malicorne-sur-Sarthe-72)



L'ensemble des lauréats aux 2 concours :



LES INTRONISATIONS:

Bienvenue aux nouveaux membres OCI – Délégation « Pays de la Loire – Sarthe »



Jean-Luc PACOT, David FOUINO et Jean-Paul HENNIN

Notre Président Philippe Gardette avait réservé une surprise aux membres OCI en invitant le célèbre caricaturiste **MIKA** qui tout au long de la journée a pris plaisir à les « croquer » :









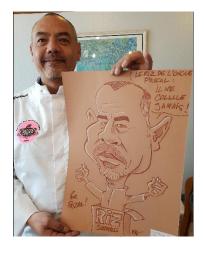
UN GRAND MERCI MIKA pour ta présence et tes magnifiques œuvres!





https://fr-fr.facebook.com/Mika-Dessinateur









































Caricaturiste et dessinateur professionnel, **MIKA** propose un concept unique d'animation, autour de l'art de la caricature et du vin.

MIKA est l'unique caricaturiste Français à utiliser le vin comme seule encre pour peindre ses caricatures !

PARTENARIAT:

<u>UN GRAND MERCI</u> à nos <u>Partenaires</u> pour les produits que le Chef Loïc Lami a utilisés pour confectionner les repas :





Le riz parfumé « Eurizia » de Pascal Losch





Le saumon fumé de Jean-Marc Casteigt































Avec le soutien:











