

## Les pommes de terre concourent au Championnat de France de Cuisine Amateur 2013 !

Depuis avril et jusqu'à la finale du 15 novembre, le Championnat de France de Cuisine Amateur revient sillonner nos régions en compagnie du premier légume consommé par les Français.

### À la recherche des nouveaux cordons-bleus

Cette année encore, la Fédération Française de Cuisine et des Cuisiniers Amateurs a invité tous les passionnés de cuisine à s'affronter lors de compétitions amicales dans les quatre coins de l'Hexagone. L'objectif: dénicher des **talents amateurs** qui se retrouveront pour une grande finale le 15 novembre 2013, à Paris, à l'occasion du Salon Saveurs des plaisirs gourmands. Les premières sélections ont débuté dès le mois d'avril.



### Des pommes de terre en verrines !

Les marmitons disposent d'une heure pour inventer et confectionner trente verrines identiques, en utilisant au moins trois ingrédients d'un panier-surprise offert par les organisateurs. Grâce au Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT), partenaire de l'opération, **deux variétés de pommes de terre françaises** (à chair ferme et à chair farineuse ou fondante) figurent cette année parmi les ingrédients imposés: l'occasion de redécouvrir la polyvalence de ce légume qui se prête au jeu de toutes les expériences culinaires ! Les recettes sont ensuite jugées à la fois par le public et un jury composé de chefs et de personnalités, sur des critères de présentation, d'originalité, de goût et de convivialité.



### Infos pratiques

Finale : **15 novembre 2013**, Salon Saveurs des plaisirs gourmands.  
Paris, Porte de Versailles - Pavillon 7.2.

Les dates des épreuves en régions sur [www.ffcuisineamateur.org/championnat.htm](http://www.ffcuisineamateur.org/championnat.htm)

Pour toute information complémentaire  
Contact : CNIPT - Ludivine CUREAU  
Tel : 01.44.69.42.24  
[information@cnipt.com](mailto:information@cnipt.com)