

## SOUVENIRS D'UNE JOURNEE HAUTE EN SAVEURS - CONCOURS RECETTES TOMME DE Savoie



8h30 : arrivée des participants

9h : les 5 participants en tenue aux côtés d'Alexis Martinod, le Directeur du Syndicat de la Tomme de Savoie et du Chef de la Granges à Jules (Chapeiry en Haute-Savoie), Nicolas Thobianah.



9h15 : dans la cuisine du chef, briefing des candidats.



9h15 / 11h30 : les participants réalisent la recette qui leur a été attribué.



11h30 : présentation des recettes au jury et dégustation



Le jury

Le jury



14h : annonce de la  
recette gagnante.  
C'est la Tartelette de carottes  
nouvelles à la Tomme de Savoie et  
sa crème verte qui est élue  
meilleure recette.  
Un plat proposé par Alexandra  
Vaagahu à Rochefort en  
Charente Maritime.  
Bravo à notre grande gagnante  
qui remporte un an de Tomme de  
Savoie !

