

### **Le contexte de l'innovation**

La région de Château-Thierry ne dispose pas aujourd'hui de spécialité culinaire ou pâtissière qui pourrait contribuer au rayonnement du territoire. Elément important de l'identité d'un territoire, la gastronomie participerait activement à la promotion de ce dernier.

### **L'idée innovante**

Le projet réside dans la création d'un concours culinaire dont les acteurs sont des jeunes en formation hôtellerie et restauration du lycée hôtelier Saint-Joseph de Château-Thierry.

### **L'objectif recherché**

Doter le territoire d'une spécialité qui participera à la promotion du territoire et sera reprise à la carte des restaurateurs locaux.

### **La démarche mise en œuvre (programmation, partenariats)**

Le lycée hôtelier Saint-Joseph est le partenaire « naturel » de ce projet démarré en oct. 2011

- Lancement officiel du concours le 18 janvier 2012
- Sélections de 12 candidats par un jury le 21 février 2012
- Sélection des finalistes lors de la journée portes ouvertes du lycée le 17 mars 2012
- Conférence Histoire et terroir / Filières courtes le 3 avril 2012
- Le 18 octobre 2012 : finale du concours lors de la semaine du goût

Ce concours existe grâce à des partenariats impliquant collectivités locales (mairie, communauté de communes) organisme consulaire, restaurateurs, producteurs de champagne, organisme financiers, opérateurs privés.

### **Le contenu de la réalisation**

- dossiers de candidature réalisés par les candidats
- 1<sup>ère</sup> sélection en situation réelle
- réalisation d'un site internet dédié à l'opération (en cours de finalisation)

La recette retenue sera désignée lors de la semaine du goût le 18 octobre 2012.

### **Les moyens humains et financiers (budget total, coûts pour la collectivité)**

A l'office de tourisme : deux personnes en charge de la coordination générale du projet

Au lycée deux personnes en charge de la coordination des jeunes en formation (hors enseignants)

Tout a été fait dans le cadre de partenariats. Le budget « récompense » du concours est encore en négociation avec différents partenaires (bancaires notamment).

### **Le bilan de la réalisation (évaluation, suivi, projet d'évolution)**

Le 1<sup>er</sup> bilan positif est celui de la participation et de la sélection des six finalistes.

Le bilan final sera effectué le 18 octobre 2012, lors de la finale et du choix de la recette gagnante.

### **Contact**

Fatah NEKHILI, directeur

Tél. : 03 23 83 51 14 / 06 26 07 09 11 - courriel : [direction.ot@otrct.fr](mailto:direction.ot@otrct.fr)