

## 16e Concours « Cuisine au Miel »

Organisé par

Le Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck

et

La Fédération des Unions d'Apiculteurs du Grand-Duché de Luxembourg

Le 8 mars 2011 aura lieu pour la 16e fois le « Concours de cuisine au Miel » au Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck à Diekirch.

Le miel est utilisé en cuisine depuis la nuit des temps. Cet aliment pur et naturel, est une véritable source d'énergie. Il contient plus de 200 substances différentes, dont des acides aminés et des enzymes sécrétées par les abeilles.

Les abeilles, qui jouent un rôle essentiel dans la nature par la pollinisation des plantes sauvages et des cultures agricoles, fournissent presque accessoirement à l'homme des produits naturels de grande qualité que sont le miel, le pollen, le propolis, la gelée royale, la cire...

L'objectif du Concours de Cuisine au Miel est de promouvoir l'usage du miel en cuisine et de faire connaître aux élèves cuisiniers les possibilités qu'offre le miel pour rehausser le goût des aliments. C'est un concours qui permet également aux jeunes apprentis cuisiniers de présenter des créations qui souvent étonnent et surprennent par leur créativité et l'excellence du goût.

De nombreux gagnants de ce concours se sont par la suite distingués lors de manifestations prestigieuses comme par exemple le concours du Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe.

Les meilleures recettes des précédentes éditions du concours ont été publiées en 2006 dans le livre « Der Honig – Luxemburger Kochbuch ». En 2007, ce livre a reçu une médaille d'argent au congrès mondial Apimondia à Melbourne en Australie.

Programme :

18h30 Accueil des invités et allocutions de bienvenue

19h00 Dégustation des plats

Vers 21h30 Distribution des récompenses aux gagnants

Avec le soutien de

