

1ÈRE ÉDITION DE CUISINE-MOI LE FRONTONNAIS



**Entre gastronomie et vins d'exception,
le Frontonnais se raconte dans le verre... et dans l'assiette**



Marraine : Carole Delga (présidente de la Région Occitanie)

Jury de personnalités de la gastronomie et du Frontonnais

Présidé par le chef Olivier Verheecke (Restaurant Ô de Vignes à Villaudric)



**Finale lundi 12 octobre 2026
En collaboration avec le lycée professionnel
Renée Bonnet (Toulouse)
et la Maison des Vins de Fronton**



QUAND LES TERRITOIRES SE RACONTENT DANS L'ASSIETTE...



Mettre à l'honneur les saveurs d'un territoire, tel est l'ADN des concours de cuisine créés par l'association Bons Matins-Faims d'Aprém. Forte du succès du concours "Cuisine-Moi le Comminges", né en 2023 et récompensé aux Trophées Pyrénéo 2025, une nouvelle aventure culinaire voit le jour : "Cuisine-Moi le Frontonnais".

Le lundi 12 octobre prochain, ce tout nouveau rendez-vous mettra à l'honneur l'alliance unique entre la gastronomie et les vins de Fronton, associant à la fois le savoir-faire des chefs et celui des vignerons : *"Bien plus qu'un simple concours, "Cuisine-Moi le Frontonnais" est une célébration du bien manger local et de la vigne dans la continuité du livret de recettes "1 Chef, 1 Vigneron". Véritable outil de promotion gastronomique et œnotouristique, ce livret illustre la richesse des savoir-faire locaux et la complémentarité entre cuisine et vin. Le concours « Cuisine-Moi le Frontonnais » s'inscrit pleinement dans cette dynamique, en proposant une déclinaison vivante et événementielle de ces rencontres entre chefs et vignerons".*

Par leur savoir-faire et leur passion, les vignerons du Frontonnais sont de véritables ambassadeurs du territoire. Leur implication dans ce concours permettra de promouvoir l'AOP Fronton auprès du grand public et des professionnels de façon inédite. En effet, à l'image du concours "Cuisine-Moi le Comminges", le concours "Cuisine-Moi le Frontonnais" est ouvert au plus grand nombre. Il invite aussi bien les chefs/professionnels des métiers de bouche, que les amateurs passionnés, et les apprenants (jeunes en formation, personnes en reconversion professionnelle etc.) à partager leurs créations culinaires autour des productions locales comme les cultures fruitières.

Le jury de cette toute première édition sera présidé par le chef Olivier Verheecke (restaurant Ô de Vignes à Villaudric). Il sera constitué de professionnels de la gastronomie, de vignerons et de personnalités du territoire de Fronton. Afin de garantir à la fois l'excellence des conditions techniques et une immersion au cœur du territoire, la finale du concours se déroulera sur deux sites partenaires :

Le lycée professionnel Renée Bonnet à Toulouse et la Maison des Vins de Fronton. *"Cette organisation intègre également une dimension pédagogique forte : elle permet aux élèves du lycée professionnel Renée Bonnet d'être directement impliqués dans l'événement, tout en leur offrant une immersion dans l'univers des vins de Fronton et de leur appellation".*

Annie Mitault
Présidente de l'association Bons Matins - Faims d'Aprém

CUISINE-MOI LE FRONTONNAIS

DÉROULÉ DU CONCOURS



UN CONCOURS OUVERT A TOUS :

- **Catégorie Pros** : professionnels de la restauration commerciale et collective ou artisans des métiers de bouche
- **Catégorie Amateurs** : Particuliers non professionnels, et non formés ou diplômés de la restauration ou des métiers de bouche
- **Catégories Jeunes/apprenants** : apprentis (CFA métiers de la restauration et des métiers de bouche), élèves des lycées professionnels (métiers de la restauration et des métiers de bouche) + personnes en reconversion professionnelle

DES CANDIDATURES SUR DOSSIER :

- Le règlement du concours est disponible sur simple demande par mail auprès de anniemitault.pro@gmail.com ou via le site www.bonsmatins-faimsdaprem.fr (onglet Concours Cuisine-Moi le Frontonnais).
- Les inscriptions sont ouvertes par mail.
- Dépôts des dossiers de candidatures avant le 12 septembre 2026



DÉROULÉ DE LA FINALE :

- La finale de la 1ère édition de Cuisine-Moi le Frontonnais se déroulera le lundi 12 octobre 2026 en matinée sur deux sites :
 - Catégorie pros et jeunes/apprenants : Epreuve technique + dégustation au Lycée Professionnel Renée Bonnet (Toulouse)
 - Catégorie amateurs : Epreuve dégustation à la Maison des Vins de Fronton
- Transfert par bus de Toulouse à la Maison des Vins de Fronton
- Cérémonie de remise des prix, proclamation des résultats et cocktail déjeunatoire à la Maison des Vins de Fronton à 13h.



CATÉGORIE PROS

Dossier de candidature :

**Proposer un plat à base de volaille fermière
du Frontonnais**

**(3 garnitures de saison + 1 sauce)
avec un accord vin de Fronton**

Finale :

Epreuve technique en cuisine (durée 2h30)

au Lycée Professionnel Renée Bonnet

Réalisation de la recette à partir des matières brutes

Présentation de l'accord met et vin avec le vigneron

lors de la dégustation du jury



CATÉGORIE JEUNES/APPRENANTS

Dossier de candidature :

**Proposer un plat à base de volaille fermière
du Frontonnais (3 garnitures de saison)**

avec une sauce

à base de vin de Fronton

Finale :

Epreuve technique en cuisine (durée 2h30)

au Lycée Professionnel Renée Bonnet

Réalisation de la recette à partir des matières brutes

Dégustation sur place par un jury dédié



LYCEE RENEE BONNET
alimentation - restauration
industrie

CATÉGORIE AMATEURS

Dossier de candidature :

Valorisation des cultures fruitières du Frontonnais

Proposer une recette salée ou sucrée

incluant un ou plusieurs fruits du territoire

Finale :

Pas d'épreuve technique

Préparations apportées à la Maison des Vins

(assemblage et dressage sur place)

Dégustation de la recette par un jury dédié



Une alliance naturelle entre vin et cuisine

Le Frontonnais est un territoire viticole d'exception, reconnu pour la singularité de ses vins et notamment pour son cépage emblématique, la Négrette. De génération en génération, les vignerons façonnent le paysage et transmettent un savoir-faire profondément enraciné dans le territoire. Chaque cuvée porte en elle une histoire. Celle d'une terre, d'un climat, mais aussi d'hommes et de femmes passionnés. Bien au-delà de la production, ils sont aujourd'hui des acteurs essentiels de la gastronomie locale, en lien étroit avec les chefs, les artisans et les producteurs.

Parce que la gastronomie et le vin parlent un langage commun, celui du goût, de l'émotion et du partage, leur rencontre s'impose comme une évidence. Le concours « Cuisine-Moi le Frontonnais » est né de cette volonté : faire dialoguer les assiettes et les verres, créer des accords qui racontent le territoire autrement. Le vin ne se contente pas d'accompagner un plat, il en devient un partenaire, une source d'inspiration, voire le point de départ de la création culinaire.

Une continuité du livret de recettes "1 chef, 1 vigneron"

Le territoire du Frontonnais bénéficie déjà d'une dynamique forte autour de la valorisation des accords mets et vins, notamment à travers le livret « 1 Chef, 1 Vigneron ». Porté par la Maison des Vins de Fronton, ce projet met en lumière des collaborations entre chefs et vignerons, chacun proposant une recette en accord avec une cuvée du territoire.

Le concours « Cuisine-Moi le Frontonnais » s'inscrit pleinement dans cette dynamique, en proposant une déclinaison vivante et événementielle de ces rencontres entre chefs et vignerons.

Les vignerons occuperont une place centrale dans le concours :

- Participation au jury aux côtés de personnalité de la gastronomie
- Mise en avant de leurs cuvées lors des épreuves
- Echanges avec les candidats autour des accords gastronomiques



UNE RÉFÉRENCE SOLIDE ET RECONNUE : CONCOURS CUISINE-MOI LE COMMINGES



Créé en 2023, le concours « Cuisine-Moi le Comminges » s'est imposé comme un événement structurant de valorisation du patrimoine culinaire local. Chaque édition réunit professionnels, amateurs et jeunes talents autour d'une ambition commune : faire rayonner les produits et savoir-faire du territoire commingeois.

- Un concours primé aux Trophées Pyrénéo 2025 (catégorie Promotion, Rayonnement et Image des Pyrénées). Une distinction qui vient saluer :
 - La qualité de l'organisation
 - L'ancrage territorial
 - L'impact en termes de valorisation gastronomique
- Une expérience fédératrice, un événement qui rassemble :
 - Des candidats passionnés
 - Un jury de professionnels reconnus
 - Des partenaires engagés
 - Des acteurs du territoire
- Les infos et les chiffres clés depuis sa création :
 - Création : 2023 soit 4 éditions organisées en collaboration avec le lycée professionnel hôtelier Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens
 - Co-présidé par Carole Delga (présidente de la région Occitanie) présente pour la 4ème année consécutive
 - 3 catégories : professionnels / amateurs / jeunes et apprenants
 - Près de 200 candidatures depuis sa création
 - Recettes des lauréats et finalistes font l'objet d'une chronique dans la Deêche du Midi





RETOUR EN IMAGES SUR LE CONCOURS CUISINE-MOI LE COMMINGES



REVUE DE PRESSE

sur Scoop.it! de Bons Matins-Faims d'Aprem

Consultez la revue de presse du concours Cuisine-Moi le Comminges en cliquant sur l'image

Coller un lien pour créer un nouveau scoop

Scoop sans lien | Télécharger mon document | Suggestions

Scoopé par Bons Matins-Faims d'Aprem
Aujourd'hui, 17:51

"Cuisine-moi le Comminges" : la jeunesse à l'honneur de la quatrième édition du concours à Saint-Gaudens



De www.ladepeche.fr - 14 avril, 14:45

"Ce lundi 13 avril, sept candidats se sont affrontés lors du concours "Cuisine-moi le Comminges" au sein de l'établissement Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens. Pour cette quatrième édition, qui mettait la jeunesse

[Lire la suite](#)

Scoopé par Bons Matins-Faims d'Aprem
6 février, 15:45

Cuisine-Moi le Comminges 4 revient le 13 avril 2026

CUISINE-MOI LE COMMINGES !

FINALE LE LUNDI 13 AVRIL 2026
AU LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER SAINTE-THÉRÈSE
A SAINT-GAUDENS (31)

Jury de personnalités de la gastronomie et du Comminges
Co-présidé par Carole Delga (Présidente de la région Occitanie)
et Florent Cluzel (chef de la Maison Castet à Martres-Tolosane)

Facebook



De www.facebook.com - Aujourd'hui, 17:51

* Je suis fidèle depuis 4 ans à Cuisine-moi le Comminges qui fait la part belle aux productions agricoles locales, au savoir-faire de nos éleveurs et l'engagement de toute une filière. Cett*

[Lire la suite](#)

Ecouter le reportage de
Radio Présence sur la
4ème édition de Cuisine-
Moi le Comminges
en cliquant sur l'image

radioPrésence

LE DIRECT

VIVANTE ECLUSE
15h10 - 15h32
samedi 14 av. 2026

RÉ ÉCOUTE

INFORMATION FOI CULTURE SOCIÉTÉ

Accueil \ Emissions \ Information \ Locale \ Comminges Interviews \ **Comminges Interviews du 14 av.**

S'ABONNER À L'ÉMISSION

MARDI 14 AVRIL 2026 | COMMINGES INTERVIEWS | DURÉE 25 MIN

Comminges Interviews du 14 av.



00:00 00:00

PARTAGER in x f t COMMANDER SUR CO

Une émission présentée par
Eric Leclerc
Journaliste
@ericleclerc
Voir la grille des programmes
Nous contacter



RETOUR EN IMAGES

Sur les éditions 2025 et 2026

Cuisine-Moi le Comminges



Cliquez sur l'image pour visionner la vidéo



Concours Cuisine Moi le Comminges 2025 [#comminges](#) [#pyrenees](#) [#cuisiner](#) [#cuisine](#) [#recette](#) [#reportage](#)

DES PARTENAIRES ENGAGÉS ET FIDÈLES

Depuis sa création en 2023, le concours « Cuisine-Moi le Comminges » s'appuie sur un réseau de partenaires engagés, publics et privés, qui contribuent activement à son développement. Leur fidélité témoigne de la pertinence du projet, de sa qualité d'organisation et de son impact sur le territoire.

Année après année, de nombreux partenaires renouvellent leur soutien, qu'il soit financier, matériel ou opérationnel. Cette continuité traduit une relation de confiance durable entre les organisateurs et les acteurs du territoire.

La création du concours « Cuisine-Moi le Frontonnais » s'inscrit dans la continuité de cette dynamique. Elle offre l'opportunité d'élargir ce réseau et de renforcer les synergies entre acteurs, autour d'un nouveau territoire et d'une thématique complémentaire.





Annie Mitault

Association Bons Matins - Faims d'Aprém
38 rue de Bourdoue - 31220 Cazères sur Garonne

Tel : 06 62 72 27 40

anniemitault.pro@gmail.com

www.bonsmatins-faimsdaprem.fr

