

Gastro'Mômes 2026 : les collégiens gersois font rayonner le goût et les produits locaux



Gastro'Mômes 2026 : les collégiens gersois font rayonner le goût et les produits locaux

Le Conseil départemental du Gers a organisé ce mercredi 17 juin, la finale de la 7e édition de Gastro'Mômes dans le parc de l'Hôtel du Département, en présence de son président, Philippe Dupouy. Ce concours culinaire, devenu un rendez-vous incontournable de l'éducation au goût dans les collèges gersois, a une nouvelle fois mis à l'honneur la créativité des jeunes, les produits locaux et le savoir-faire des équipes de restauration scolaire.

Organisé depuis 2018 par le Département, Gastro'Mômes permet à des élèves de 4e et de 5e de se confronter à un véritable défi culinaire. Répartis en binômes et accompagnés par un chef de cuisine de leur collège, les participants doivent imaginer puis réaliser une entrée et un dessert à partir de produits locaux, biologiques et de saison.

Cette année, huit collèges étaient en lice : Aignan, Auch-Carnot, Auch-Mathalin, Gimont, Marciac, Masseube, Samatan et Vic-Fezensac. Après plusieurs heures de préparation dans les cuisines du lycée Pardailhan d'Auch, les jeunes cuisiniers ont présenté leurs créations lors d'une dégustation organisée à la Chartreuse, dans le parc de l'Hôtel du Département.

L'édition 2026 était parrainée par Lionel Créteur, chef du restaurant Racinette à Lectoure, qui a accompagné et encouragé les candidats tout au long de cette journée placée sous le signe du partage et de la transmission.

Les réalisations ont été évaluées par un jury composé de sept personnalités issues du monde de la gastronomie, de l'éducation et de la nutrition, parmi lesquelles figuraient également les deux lauréats de l'édition 2025, Lana Suanez et Hugo Wojnarowicz. Yvette Ribes, conseillère départementale, a également introduit cette finale et pris part aux délibérations.

Au terme des dégustations, le jury a décerné le premier prix, remis par le Président Philippe Dupouy, à Abril Lucero et Estefania Zerpa Tovan, élèves du collège Mathalin à Auch, accompagnées de leur coach, le chef Michel Roy. Les deux collégiennes ont séduit le jury avec une entrée inspirée de leurs origines sud-américaines, des empanadas de poulet et salsa gasconne, ainsi qu'un dessert intitulé « Douceur de Lectoure », mettant en valeur les saveurs du territoire. « Nous aimons beaucoup cuisiner et nous sommes très heureuses d'avoir pu vivre cette expérience », ont souligné les gagnantes, particulièrement émues.

Au-delà de la compétition, Gastro'Mômes illustre l'engagement du Conseil départemental du Gers en faveur d'une alimentation de qualité, accessible à tous, et de l'éducation au goût dès le plus jeune âge.

Le Mot du Président du Département

« Dans le Gers, le bien-manger est un engagement concret. Aujourd'hui, 65 % des denrées servies dans les restaurants scolaires de nos collèges sont issues de productions locales, ce qui représente près de 1,7 million d'euros d'achats auprès de producteurs gersois. À travers Gastro'Mômes, nous transmettons aux jeunes le goût des produits de qualité tout en soutenant une agriculture locale et durable pour notre territoire » - Philippe Dupouy, Président du Conseil départemental du Gers

Le Mot d'Yvette Ribes, conseillère départementale et membre du jury :

« À travers Gastro'Mômes, le Conseil départemental du Gers rappelle une fois de plus que bien manger s'apprend, le goût s'éduque, et derrière chaque produit, derrière chaque recette, il existe un territoire, des producteurs, des femmes et des hommes que nous avons le devoir de valoriser »