

Concours « Cuisinez caramel » : le chef du Petit Prince premier prix

Gastronomie. Vingt-deux chefs du département ont participé à ce concours initié par la société Nigay de Feurs. Le jury était présidé par Pierre Troisgros.

Leader européen de caramel, la société Nigay à Feurs a organisé ce début de semaine le premier concours « Cuisinez caramel ». Pierre Troisgros, président du jury, ne cachait pas, à l'issue de l'épreuve avoir été « épaté, ébloui » par les plats proposés par les vingt-deux chefs ligériens en lice.

Le sandre au caramel et ses macarènes

Installés dans la cuisine d'application de l'entreprise, ils devaient, en vingt minutes, réchauffer, dresser et envoyer le plat caramélisé. Plat qui avait nécessité en amont, beaucoup de réflexion et de travail. Guillaume Goutaudier, second



1 Les lauréats autour de Pierre Troisgros, président du jury.

Photos François Perrot



2 Guillaume Goutaudier, premier prix, présente son plat au jury

3 Sébastien Chouly, coup de cœur du jury, en pleine préparation

au restaurant le « Petit Prince » à Saint-Alban-les-Baux, a reçu la meilleure note en présentant un sandre en croûte, caramel au beurre salé et macarons aux cépes. « C'est le travail de toute l'équipe de cuisine, confiait-il à l'heure de la remise des prix. Il y

avait un peu de stress car il fallait bien faire. Le choix s'est porté sur le sandre et puis les cépes car il s'agit de la période et qu'ils sont beaux. Nous avons souhaité mettre en avant les produits de la région et de saison. Lorsque j'ai envoyé le plat, je n'étais pas satisfait, je ne m'attendais pas du tout à être le premier ».

Le jury a rencontré bien des difficultés pour délibérer tant la qualité était au rendez-vous. Il y a même eu des ex aequo pour les seconde et troisième places. Et puis, il y eut le coup de cœur du jury attribué au chef roannais du Tourdion. « Sébastien

la coque d'éclats de caramel. Elle est accompagnée de billes moléculaires de caramel fort afin d'apporter de la force par rapport au foie gras. Un sorbet balsamique permet de couper le sucre. ».

Le coup de cœur du jury

Sébastien Chouly, le créateur et chef du « Tourdion » à Roanne a obtenu le coup de cœur du jury. « J'ai utilisé du caramel traditionnel, fondant, pour le mettre au centre d'un cube de foie gras. J'ai parsemé



Chouly a osé des choses. Il a pris des risques. Il y a même un peu de folie dans sa création », ajoutait Pierre Troisgros. Henri Nigay a tenu à saluer la performance de tous les chefs qui ont utilisé « des ingrédients naturels pour ce concours ». Jérôme Baron Pelossier, président de l'association des Cuisiniers de la Loire, a souligné ce « projet particulier avec un enjeu sympathique. » À noter pour les cordons-bleus, un livre de ces recettes va être publié début 2014. Les « secrets » de la cuisine au caramel seront ainsi dévoilés... ■
François Perrot

■ Classement

1^{er} prix : Guillaume Goutaudier, « Le Petit Prince », Saint-Alban-les-Baux.
2^e prix ex aequo : Étienne Place, « Carré des lys » et Patrick Montfort, « Les Epicuriens » tous deux à Montbrison.
3^e prix ex aequo : Stéphane Coffy, « La Poularde » Montbrion-les-Bains et Benoît Vincent, « Les quatre saisons » Saint-Galmier.
Coup de cœur du jury : Sébastien Chouly, « Le Tourdion » Roanne.