

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 de 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 macacèpes

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-Eaux, a reçu la meilleure note en présentant un sandre en croûte, caramel au beurre salé et macarons aux cèpes. « 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 cèpes 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 æquo pour les seconde et troisième places. Et puis, il y eut le coup de cœur du jury attribué au chef roannais du Tourdion. « Sébastien

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-Eaux.

2^e prix ex æquo : Étienne Place, « Carré des lys » et Patrick Montfort, « Les Epicuriens » tous deux à Montbrison.

3^e prix ex æquo : 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.

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

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. ».

Sortez futé à St-Etienne en suivant les bons plans du City-Guide

Édition La collection City-Guides du Petit Futé présente tous les bons plans de Saint-Etienne et ses environs.

Une nouvelle charte graphique, de la couleur et 280 pages bourrées de bonnes adresses pour bien vivre Saint-Etienne et ses environs, le Petit Futé 2014 apparaît séduisant. Désormais réalisée dans l'esprit magazine, la collection City-Guides du Petit Futé offre en prime cette année, la version numérique pour tout achat du guide. Une version nomade pour

profiter des bons plans du renard, symbole emblématique du Petit Futé. L'édition de Saint-Etienne, qui vient de paraître, présente les nouveaux restaurants de la ville, les pubs tendance, les boutiques mais aussi un volet enseignement. Le guide décerne également des coups de cœur à des magasins et offre même un volet « auto, moto, vélo » assez complet. Édité à

10 000 exemplaires, il est disponible à la vente au prix de 6,95 euros. Les rubriques signées de nos confrères Jean-François Vernet et Valérie Kuhn entre autres sont polycées. « Nous privilégions les bonnes adresses, les lieux qui ne nous ont pas plu ou convaincu ne sont pas chroniqués, on préfère les ignorer » précise Michel Grandseigne, de la direction commerciale. ■



■ Ghislaine Gulian Mercier, responsable édition, Michel Grandseigne, responsable commercial et Véronique Pourrat, commerciale. Photo Martine Goubatian.