



COMMUNIQUE DE PRESSE

Contact :

Coraline BROSSE, Responsable Communication et Marketing
Henri NIGAY, Président / Directeur Technique

nigay.sas@nigay.com

NIGAY S.A.S - ZI de la gare – La Féculerie
BP 2 - 42110 FEURS

Tel : 04 77 26 21 33 - Fax : 04 77 26 22 12

Avec la participation :





Un concours « Cuisinez Caramel » haut en couleurs !

Ce lundi 28 octobre 2013, la société Nigay a organisé dans ses locaux le concours « Cuisinez Caramel » en partenariat avec l'Association des Cuisiniers de la Loire et le Pôle Agroalimentaire Loire. Vingt-deux *Chefs* dont une équipe Nigay ont participé à cet évènement unique dans la Loire dans le but de partager un moment convivial et chaleureux ainsi que d'échanger entre *Chefs* des bonnes pratiques. Au menu de ce concours riche en émotions et en rencontres, les participants ont concoctés pour le jury présidé par Mr Pierre Troisgros un superbe défilé de dix-sept recettes salées et de 5 recettes sucrées. Ils avaient 20 minutes pour finaliser leur recette et dresser les 3 assiettes qui leur étaient demandées. Après avoir finalisé le montage de leurs assiettes en cuisine sous les yeux attentifs des autres candidats, le *Chef* a pu présenter au jury sa recette, expliquer sa démarche et la façon dont il a souhaité mettre à l'honneur un ou plusieurs caramels Nigay dans son plat.

Les membres du jury composé de chefs et d'experts en caramel de la société Nigay ont été séduits par la créativité des chefs et la mise en valeur du caramel. Les PRIX suivants ont été décernés :

- Le 1er PRIX a été décerné au

Chef Guillaume Goutaudier

du Restaurant **Le Petit Prince** à St Alban Les Eaux



*« Le Sandre en dynamite
et ses macacèpes »*



- Le 2ème PRIX a été décerné à 2 chefs ex-æquo :

Chef Etienne Place

de la Boutique Gourmande Carré des Lys à Montbrison



« Pigeonneaux caramélisés coriandre et vanille, mille-feuille de monalisa aux légumes d'automne caramel de Xérès »



Chef Patrick Montfort

du Restaurant Les épicuriens de Montbrison



« Crème Brûlée Potimarron Verveine au Caramel Beurre Salé Nigay et Noisettes Torréfiées »



- Le 3ème PRIX a été attribué à 2 chefs ex-æquo :

Chef Stéphane Coffy

du Restaurant La Poularde à Montrond-Les-Bains

LA POULARDE



HOTEL - RESTAURANT
CONFERENCE

« Cylindrique de Sole et Langoustine en douceur caramel, croquant de risotto pistache arachide, petits légumes glacés »



Chef Benoît Vincent

du Restaurant Hostellerie du Forez les 4 saisons à Saint Galmier



« Le Lingot aux trois caramels »



- Le Prix d'encouragement « Coup de cœur » du Jury est décerné à :

Chef Sébastien Chouly

du Restaurant **Le Tourdion** à Roanne



*« Foie-Gras mi-cuit au cœur de
Caramel traditionnel, bille de
caramel fort et croûte de
pop-corn et éclats de caramel »*



Tous les *Chefs* verront leurs recettes publiées dans le livre de recettes des caramels Nigay dont la publication est prévue en 2014.

Les *Chefs* ont su relever avec brio le défi que la société Nigay leur avait lancé début juillet : allier les caramels Nigay à leur cuisine tout en mettant en valeurs les produits de la Loire !

