

Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins Loire et Haute-Loire

Notes savoureuses d'un menu d'exception

Événement. Mardi, au Scarabée à Roanne, se tenait la première édition de cette soirée gourmande et prestigieuse, visant à mettre en lumière le travail des restaurateurs, cuisiniers, producteurs et transformateurs du territoire.

C'est une véritable soirée de prestige, placée sous la voûte étoilée des chefs Troisgros, Marcon, Fernandes et Brun, qu'organisait La Tribune-Le Progrès avec ces Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins. Tenues chics, éclairages tamisés et tables soigneusement dressées créaient un air de gala au Scarabée lors de cette première édition, vouée à en appeler d'autres, comme l'ont souligné dans leur discours Pierre Fanneau, directeur du groupe Progrès, et Yves Nicolin, député-maire de Roanne et président de Roannais Agglomération. En tant que célébration de la gastronomie locale, une présentation a également été faite de Roanne Table Ouverte, un festival qui se déroule en ce moment et au sein duquel cette soirée s'est glissée. Avant la remise des trophées, Martine Goubatian, journaliste, et Corinne Ribouat, Madame Loyal de la soirée, ont rappelé la qualité et la richesse du parcours des

quatre chefs étoilés. Les lauréats recevaient ensuite leur trophée un par un des mains de représentants des partenaires de la soirée. Le tout animé par la funk et la soul des Roannais de Crew Stax, dont le groove classe et élégant a sublimé cette soirée. Pour le plaisir gourmand et non dissimilé des 250 convives, la soirée se poursuivait avec la dégustation du fameux menu huit étoiles, concocté par les chefs et orchestré par le traiteur forézien Pierre-Alix Pallandre. Son équipe et lui ont dû jouer cette partition de grande qualité, qui faisait appel à la virtuosité de ses créateurs, mais aussi aux acteurs de la gastronomie au sens large du territoire ligérien et altiligérien. Des producteurs locaux et viticulteurs de la Loire aux trois vignobles, aux cafés Chapuis, en passant par les fromages Mons, les caramels Nigay et les macarons Deville, tous ont accordé leur violon pour faire de cette première édition une réussite sans fausse note. ■



De prestigieux lauréats pour des savoir-faire uniques. Photo Claude Essartel



Un menu tout à la gloire des terroirs de la Loire et de la Haute-Loire. Photo Claude Essartel

Les 250 convives de cette soirée ont dégusté un menu d'exception tout à la gloire des terroirs de la Loire et de la Haute-Loire, et arrosé des crus de la Loire aux trois vignobles.

Par Régis et Jacques Marcon
« Entre Ardèche et Auvergne »
Déclinaison d'amuse-bouches
Bonbon de betterave, carotte aux condiments, tartare de bœuf. Assortiments de fingers et leurs assaisonnements.
Magnum de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut.

Par Thierry Fernandes
Dos de truite du Lignon cuite au sel, jardin de légumes bio suspendus, saveurs acidulées.
Côtes du Forez 2013, Domaine de Fontvial.

Par Philippe Brun
Suprêmes de pigeon au au crumble de cèpes, cuisses en rillettes, gnocchis de maïs, sauce foie gras et vinaigre de genièvre.
Côte roannaise 2013, Domaine François Lasseigne.

Par la Maison Mons
Trio Promager
Saint-Joseph blanc 2013, Domaine du Montillet.

Par Michel et César Troisgros
« Qui a vu la fleur »
Tout compte fait 2014, Les Deplaudes de Tartaras. ■

Assortiments de macarons (Before & After)
par Franck Deville.

Pierre-Alix Pallandre orchestre la partition de quatre chefs étoilés

De la Maison Troisgros (3 étoiles à Roanne) à Régis et Jacques Marcon (3 étoiles à Saint-Bonnet-le-Froid, 43), en passant par Philippe Brun (Une étoile à Alleyras, 43) et Thierry Fernandes (Une étoile à Ambierle), les chefs ont accepté avec enthousiasme de mettre leurs talents et leurs idées au service de cette première édition. S'ils devaient écrire à quatre mains la partition de ce menu d'exception, la mise en musique de leurs notes gourmandes revenait à Pierre-Alix Pallandre,

traiteur à Montrond-les-Bains.

250 convives

Entouré de son équipe, il devait relever un challenge de taille : servir des assiettes gastronomiques, demandant un gros niveau d'exigence, à 250 convives. Un important travail a été effectué en amont de cette soirée avec les chefs, pour penser les recettes et trouver les moyens de les mettre en musique avec harmonie. Un défi relevé avec brio par le traiteur forézien. ■



Pierre-Alix Pallandre, à droite, applaudi par les quatre chefs. Photo Claude Essartel



Remise par Franck Barlot de Groupama. Photo Claude Essartel



Remise par Philippe Aubert de Badoit. Photo Claude Essartel



Remise par Henry Nigay. Photo Claude Essartel



Remise par Jean-Benoît Deremols, de la CCI de Roanne. Photo Claude Essartel



Remise par Yves Nicolin, maire de Roanne. Photo Claude Essartel



Remise par Pierre Fanneau, directeur du groupe Progrès. Photo Claude Essartel

PRODUIT DE L'ANNÉE
La « Noisetille »
Domaine des Marmottes Du côté de Fay-sur-Lignon, Brigitte et Jean-François Ferriot fabriquent différents liqueurs, confitures et sirops avec les fruits et plantes cultivés sur leur ferme. Leur spécialité : la Noisetille. Noisettes, chocolat noir, lentilles vertes du Puy et sucre de canne s'harmonisent dans cette pâte à tartiner très nature.

JEUNE TALENT
Carine Cheminaï, la Gare Restaurant à Feurs
Grâce à une formation dans différents restaurants gastronomiques de la région, Carine Cheminaï propose une cuisine française traditionnelle de grande qualité, revisitée au goût du jour, et préparée principalement à base de produits frais et régionaux.

CHEF CUISINIER DE L'ANNÉE
Pierre Daret, restaurant l'Aromatic à Saint-Étienne
Après avoir appris aux côtés de grands chefs et fait un vrai tour du monde, c'est à Saint-Étienne, sa ville natale, que le chef Pierre Daret a décidé d'ouvrir son restaurant. Il y propose, depuis trois ans et demi, une cuisine inventive et instinctive, basée sur les fondamentaux.

PRODUCTION DE SAVEURS
Mons Fromager-affineur
En 1964, Hubert Mons, originaire d'Auvergne, décide de vendre des fromages sur les marchés. Ses fils Hervé, Meilleur Ouvrier de France 2000, et Laurent lui ont succédé en créant des boutiques, des tunnels d'affinage et un centre de formation. Aujourd'hui, leurs fromages sont sur les meilleures tables du monde.

RESTAURATEUR DE L'ANNÉE
Restaurant Le Petit Prince
La réputation gastronomique de ce restaurant situé à Saint-Alban-les-Eaux et tenu par Jean-François Reure n'est plus à faire. Familiale ou sophistiquée, la cuisine de cet établissement allie tradition culinaire et recherche personnelle, autour de produits de grande qualité et de fournisseurs locaux.

PÂTISSIER-CHOCOLATIER
Bruno Montcourdiol
Ce Meilleur Ouvrier de France (2004), Champion du monde de pâtisserie (2006), créateur de gourmandises, propose dans ses boutiques situées à Montrond-sur-Loire et Saint-Étienne, entremets, tartes et tartelottes, confiseries, douceurs chocolatées, sables, cakes ou financiers. Des pâtisseries qui se présentent comme des bijoux.