La Tribune LE PROGRÈS — Trophées de la Gastronomie des Saveurs & des Vins — AU SCARABÉE À RIORGES

Avec les chefs étoilés
Thierry FERNANDES, Philippe BRUN accompagné du Chef Pierre DARET (Lauréat 2015) et Bruno MONTCOUDIOL (Champion du monde de pâtisserie)

LE PROGRÈS EVENEMENTS

Un hommage tout en saveurs à la gastronomie de notre territoire

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

La Tribune-Le-Progrès, en partenariat avec la Ville de Roanne, a remis le couvert cette année au Scarabée. Notre journal avait invité à ses tables, fleuries d'orchidées, quelque 220 convives, des chefs d'entreprise, nos partenaires, et bien sûr les lauréats de la soirée.

Récompenser les talents

Une salle pleine à croquer, qui avait été décorée aux tons roses et blancs. Un cadre chic pour recevoir ces Trophées. « Nous ne pouvons que nous réjouir de ce partenariat, se félicitait Yves Nicolin, député-maire de Roanne et président de Roannais Agglomération. Cet événement permet de récompenser des talents, de découvrir des restaurants et des jeunes pousses prometteuses. J'espère que l'année prochaine nous donnera l'occasion d'avoir une nouvelle édition. »

« Une fois par an, mettre un coup de projecteur 100 % positif sur la gastronomie et ce qui tourne autour est un réel plaisir », témoignait Pierre Fanneau, directeur général du groupe Progrès.

En attendant de célébrer les produits du terroir sublimés par Pierre Daret, Bruno Montcoudiol, Philippe Brun et Thierry Fernandes, les invités goûtaient à la compagnie de Martine Goubatian, journaliste à *La Tribune-Le Progrès*, et Corinne Ribouat, responsable événements Progrès Loire-Haute-Loire. Dans leurs robes de maîtresses de cérémonie, elles ont, toutes deux, rondement mené cette soirée rythmée de reportages sur nos lauréats et de remises de trophées. Une fois les récompenses décernées, la soirée se poursuivait avec un menu aux harmonies automnales. Avec le traiteur Pierre-Alix Pallandre à la coordination, les quatre chefs ont joliment laissé parler dans les assiettes les produits du terroir. Ces Trophées sont indéniablement un joli « coup de food » pour notre territoire.

■ Les lauréats et partenaires de la soirée. Photo Claude ESSERTEL

■ Franck Bariol et Régis Bouet. Photos Claude ESSERTEL

■ Charlotte Lutz et Alexandre Roy avec Étienne Marie.

■ Olivier Boizet et son épouse avec Henri Nigay (au centre).

■ E. Imberton, Francois Pralus et J.B. Devernois.

■ Yves Nicolin avec Sébastien Chouly et son équipe.

Produit de l'année

Le praliné Weiss, Régis Bouet

Maître chocolatier de l'entreprise stéphanoise Weiss, Régis Bouet a réceptionné ce prix destiné au praliné maison, réalisé à base d'amandes et de noisettes torréfiées dans un sucre juste cuit, puis broyées pour donner une pâte lisse, et fondante.

Jeune talent

Alexandre Roy et Charlotte Lutz de l'auberge Lou Pinatou

Sur les hauteurs de Solignac-sous-Roche, en Haute-Loire, Alexandre Roy et Charlotte Lutz de l'auberge *Lou Pinatou* mettent un point d'honneur à sublimer les produits locaux, comme la lentille verte du Puy. Ils y réussissent avec talent.

Chef cuisinier de l'année

Olivier Boizet, château de Champlong

Chef et propriétaire du château de Champlong à Villerest, ce maître cuisinier de France anime avec maestria la table de ce lieu à la fois majestueux et convivial. Sa cuisine inventive, et toujours juste, est ici récompensée

Production de saveurs

La Barre infernale au nougat de François Pralus

Le maître chocolatier François Pralus s'est fait une réputation bien au-delà de sa ville Roanne.

La qualité de ses chocolats et sa *Praluline* sont reconnues. Il a reçu ce prix pour sa nouvelle *Barre infernale au miel de Mars.*

Restaurateur de l'année

Sébastien Chouly, Le Tourdion

Ce maître restaurateur, chef du *Tourdion*, à Roanne, exploite ce restaurant avec son épouse Sandrine depuis 2003. Distingué par Gault et Millau et Michelin leur établissement raffiné est une valeur sûre.

Roanne TOUT & SIMPLEMENT — RTO ROANNE TABLE OUVERTE — CCI LYON MÉTROPOLE Saint-Etienne Roanne — Nigay L'expert des caramels — BADOIT — Groupama RHÔNE-ALPES AUVERGNE

Un menu d'exception pour une soirée étoilée

Les 220 convives de cette soirée ont dégusté un menu d'exception tout à la gloire des terroirs de la Loire et la Haute-Loire, arrosé des crus de la Loire aux Trois vignobles.

> Par Philippe Brun

Déclinaison de mises en bouches : « Comme un sushi de truite rose façon Gravlax et courgette », « Bavarois de foie gras et airelles sur son toast », « Tartelette à la gentiane », « Cromesquis aux champignons »,

Magnum de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut.

> Par Pierre Daret

« Pressé de canette et foie gras de canard aux lentilles du Puy et jambon de pays », « vinaigrette de betterave et légumes à l'aigre-doux ».

Domaine Julien Pilon « Mon grand-père était limonadier » 2015 – IGP Collines rhodaniennes.

« Œufs plein air en verrine, homard bleu et soupe crémeuse courge butternut écume de kéfir »

Domaine Gilles Bonnefoy « Sauvignon gris et blanc de Madone » 2014 – IGP Urfé.

> Par Thierry Fernandes

« Quasi de veau en cuisson longue, jus au vin des Côtes Roannaises, poêlée de pommes de terre et cèpes ».

Domaine Yves Cuilleron « Amarybelles » 2014 – Saint-Joseph.

> Par la Laiterie de la Côte Roannaise

« Vertical de Saint Haonnois ».

Domaine Sérol "Oudan" 2015 – Côte Roannaise.

> Par Bruno Montcoudiol

« Le Violina ».

Domaine des Pothiers « Éclipse » Méthode ancestrale.

> Par Café Chapuis

Café.

> Par Nigay

Pépites du Forez.

> Par Deville

Assortiments de Macarons (Before & After).

■ Les convives de cette soirée ont dégusté un menu d'exception. Photo Claude ESSERTEL

■ Pierre Fanneau et Gilles Bonnefoy. Photo Claude ESSERTEL

Coup de cœur

Gilles Bonnefoy

Viticulteur à Champdieu, Gilles Bonnefoy a construit son domaine de la Madone pas à pas et lui a donné une vraie identité. Il exploite 8 hectares de vignes en agriculture biologique et ses vins tant en AOC côtes-du-forez ou vins de pays d'Urfé sont sur toutes les bonnes tables.

Quatre chefs pour une partition « spectaculinaire »

Pour cette deuxième édition des trophées de la gastronomie Loire Haute-Loire, notre journal a de nouveau relevé le défi de mettre quatre chefs au piano. Orchestrés par le traiteur montrondais Pierre-Alix Pallandre pour la logistique, ils ont chacun apporté leur talent, leur inspiration, pour composer, bien au-delà d'un simple menu, un vrai show « spectaculinaire ». Ils ont soigné l'architecture des plats, les textures, les saveurs utilisant à chaque fois les meilleurs produits.

Un champion de monde

Les chefs étoilés que sont Thierry Fernandez, du *Prieuré* à Ambierle, ou encore Philippe Brun, du restaurant *Le Haut Allier* à Pont d'Alleyras, ont donné le tempo suivi avec maestria par le lauréat de l'édition 2015 des Trophées Pierre Daret, du restaurant *Aromatic* à Saint-Étienne.

Quant au dessert c'est un champion du monde ni plus ni moins qui a été choisi : Bruno Montcoudiol. Ce talentueux pâtissier est aussi meilleur ouvrier de France. Il est installé à Monistrol-sur-Loire et à Saint-Étienne. Il a composé, tout spécialement pour la soirée, un dessert en accord avec le code violine choisi pour illustrer avec élégance ces trophées.

Enfin, côté vins, c'est un autre spécialiste qui a été requis, il s'agit du sommelier, œnologue de *Parfums de cave* à Saint-Galmier, Cédric Brisson.

■ Les chefs Philippe Brun, Thierry Fernandez Pierre Daret, Bruno Montcoudiol, Cedric Brisson et Pierre Alix Palandre. Photo C. ESSERTEL

LE PROGRÈS EVENEMENTS — MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES