

# Trois grandes joutes culinaires à suivre place de la Libération



Le pâtissier annemassien Sébastien Lesage (tout à gauche) avait convié il y a quelques jours les candidats des différents concours culinaires pour les informer du règlement et du déroulement des épreuves. Les 12 candidats amateurs cette année sont Bérénice Hass (Annemasse), Julien Bonnier (Gaillard), Charlotte Aguera (Reignier), Thierry Fley (Alby/Chéran), José Agnier (Ville-la-Grand), Sébastien Brown (Annemasse), Rémy Deramecourt (Bonne), Vincent Rouanet (Thonon), Hervé Gaillard, Annick Bersinger, Thierry Perrichon (Gex) et Audrey Bodenond. Les 8 apprentis en lice sont Sophie Vaz, Aurélie Ruppen, Tony Fleury, Julien Ponsard, Romain Zarazaga, Yann Beck, Caroline Stettler et Anouk Teppaz. Photo Le DLV/B.G.

## L'INFO EN +

### DATES DES CONCOURS

Pendant Toques & Saveurs, trois concours auront lieu en direct et en public place de la Libération. Le concours Chef d'un jour Junior se déroulera demain à partir de 14 heures, le concours Chef d'un jour espoirs aura lieu vendredi à partir de 13h15 et le concours Chef d'un jour amateurs se déroulera samedi à partir de 13h15.

### PROGRAMME DU FESTIVAL

Toques & Saveurs, c'est aussi une journée dédiée aux enfants, un village de gourmandises, des ateliers, des démonstrations et des dégustations. Le tout animé par Jordan Vignal (candidat Top Chef sur M6) et Cédric Mouthon (candidat saison 3 Masterchef sur TF1).

Dans le cadre du grand festival du goût Toques & Saveurs qui démarre demain et se déroulera jusqu'à samedi, le pâtissier chocolatier Sébastien Lesage a concocté cette année un copieux plat de résistance avec pas moins de trois concours culinaires qui viendront jaloner la grande fête des gourmets et gourmands de l'agglomération.

Désormais bien rôdé depuis trois ans, le grand concours culinaire Chef d'un jour se déclinera pour la première fois cette année en trois compétitions : amateurs, apprentis et juniors (enfants âgés entre 9 et 14 ans) pour offrir encore plus de spectacle aux habitants.

Depuis plusieurs années déjà, la formule qui consiste à mesurer les talents des cuisiniers en direct et en public est un succès. Cette année, c'est sur la place de la Libération, en lieu et place du marché,

que le site des concours sera installé. Tout a été prévu pour que les candidats puissent donner toute la mesure et l'étendue de leurs talents.

### Le concours Junior à suivre demain dès 14 h

Dans l'espace concours seront mis à disposition 12 plans de travail équipés, une plaque à induction, des casseroles, des poêles (du matériel entièrement neuf, seulement testé en amont), des bassines inox, des fouets, des spatules, un four, un frigo, un congélateur d'appoint, une cellule de refroidissement, une balance et deux micro-ondes. Vous l'aurez compris, les organisateurs ont tout prévu. Le concours se veut très professionnel comme en atteste la composition des jurys (lire par ailleurs). Les participants devront tout de même apporter certains acces-

soires qui pourront faire toute la différence comme des torchons, des rallonges électriques, des ustensiles nécessaires à la réalisation de leurs recettes, des produits alimentaires ou encore la vaisselle de présentation des plats.

Les habitants de toute l'agglomération sont invités à venir assister au spectacle dès demain avec le concours Chef d'un jour Junior qui débutera à partir de 14 heures sur la place de la Libération. Quant aux ateliers culinaires proposés et encadrés par les chefs et acteurs gastronomiques du territoire dans le cadre du festival, il reste encore quelques places disponibles.

Vincent BOUVET-GERBETTAZ

Retrouvez tout le programme du festival du goût sur le site de l'Agglo d'Annemasse ou de l'office du tourisme : annemasse-tourisme.com Tél. 04 50 95 07 10.

## La touche du chef, des jurys de haut rang venus de loin

Le concours Chef d'un jour Junior sera encadré par Carlo Crucil, chef du restaurant "Le temps de vivre" à Ambilly. Le jury enfants sera composé du chef Gérard Henrion (L'Alsacienne à Annemasse), du pâtissier Arnaud Vuattoux (Symphonie des Douceurs à Annemasse) et du chocolatier Lionel Maurice (Chocolaterie Maurice à Cranves-Sales).

Les concours Chef d'un jour espoirs et amateurs seront quant à eux encadrés par Sébastien Lesage et Carlo Crucil. Ils seront présidés par Michel Rochedy, Maître cuisinier de France propriétaire du Chabichou à Courchevel. Les jurys seront composés de plusieurs Meilleurs ouvriers de France (MOF).

Parmi eux, Stéphane Buron (MOF cuisinier 2004, Premier prix international Taittinger 2002, Chabichou Courchevel), Patrick Chevallot (MOF pâtissier 1993, Maison Chevallot à Val d'Isère), Jacques Henrio (MOF Charcutier traiteur 1989, Lorient), Ludovic Mercier (MOF glacier 2007, lycée hôtelier de Thonon), Philippe Rigolot (MOF pâtissier 2007 et champion du monde de pâtisserie 2005, pâtisserie Rigolot à Anney), Jean-Marc Tachet (MOF cuisine 1993, Tachet Création à Dolomieu), Mylène Gouvion, blogueuse culinaire, dirigeante de l'agence Émulsion et Grégory Challamel, vainqueur du concours Chef d'un jour 2012.