

De beaux échanges culinaires avec les chefs de notre terroir



Le maître de cérémonie Sébastien Lesage (tout à droite) peut lever les bras pour applaudir le public qui a répondu présent à ce grand rendez-vous gastronomique, vitrine du savoir-faire des meilleurs chefs de notre territoire. Le pâtissier chocolatier est entouré des candidats et des prestigieux chefs des jurys. Photo Le DLV.B.-G.

La remise officielle des prix aux lauréats des trois concours culinaires Chef d'un Jour (amateurs, apprentis/espoirs et juniors) a clôturé samedi soir une édition survitaminée du festival du goût Toques & Saveurs organisé par l'office Annemasse Tourisme et soutenu par l'Agglo. Sous le chapiteau de la place de la Libération, c'est au rythme

d'une cérémonie endiablée que les cuisiniers/candidates de tous âges ont été récompensés de leurs efforts et salués par un public venu en nombre. Le président de l'Agglo Christian Dupessey et l'élué communautaire en charge du tourisme Catherine Deremble ont réaffirmé clairement leur soutien enthousiaste pour ce grand rendez-

vous culinaire permettant de mettre en avant la gastronomie locale et les produits du terroir de notre territoire. « On tient à cette manifestation, on va s'accrocher pour qu'elle soit pérenne et je souhaite une prochaine édition avec encore davantage de convivialité et d'amitié partagées », a lancé Christian Dupessey.

Vincent BOUVET-GERBETTAZ

Un moment de gloire mérité pour les cuisiniers juniors



Applaudis par l'élu de l'Agglo en charge du tourisme Catherine Deremble et Anne-Laure Millet (tout à droite), directrice de l'office du tourisme et organisatrice de l'événement, les cuisiniers juniors sont montés sur leur podium avec le sourire aux lèvres. Photo Le DLV.B.-G.

Disputé mercredi sous l'œil et les conseils avisés de Carlo Crucil, chef du restaurant "Temps de Vivre" à Ambilly, le concours des cuisiniers juniors avait déjà révélé le nom des lauréats (lire notre édition du jeudi 5 juin dernier) mais les jeunes talents n'avaient pas eu droit à l'ovation méritée du public venu en nombre sa-

medi soir pour saluer leurs efforts. Tous ont ainsi été remis à l'honneur lors de la cérémonie pour un moment de gloire attendu par les jeunes candidats. Le Chef d'un jour Junior Fabien Schmid, 13 ans, est monté sur la plus haute marche, suivi par Eliot Bonnet (2^e), 10 ans, et Louna Duret (3^e).

V.B.-G.

Un stage au Chabichou à Courchevel pour l'apprenti cuisinier Romain Zarazaga

« Je suis si content, c'est vraiment super, merci à tous ! » a timidement réagi Romain Zarazaga quelques instants seulement après être monté sur la plus haute marche du podium des espoirs.

À 17 ans, l'apprenti cuisinier au restaurant "Le Clos des Sens" à Annecy-le-Vieux est devenu le Chef d'un Jour Espoir 2014 en devançant Julien Ponsard (2^e) et Anouk Teppaz (3^e). Pour sa performance unanimement saluée par les jurys d'honneur, salé et sucré, tous composés des meilleurs chefs de la région, le jeune étudiant au CFA de Groisy s'est vu offrir un stage d'une quinzaine de jours au restaurant Chabichou à Courchevel de Michel Rochedy, maître cuisinier qui obtint sa première étoile en 1979 et la seconde en 1984.

L'opportunité d'entrer dans la cuisine du maître cuisinier de France Michel Rochedy

Cette opportunité pour le jeune homme de se confronter à l'une des plus célèbres cuisines lui fut révélée en pleine cérémonie. C'était là la surprise que lui avait réservée Stéphane Buron, meilleur ouvrier de France (MOF) cuisinier 2004 et premier prix international Taittinger 2002 qui officie également au Chabichou. L'ensemble des candidats du concours apprentis ont remporté un menu dégustation offert par le chef Jean-Jacques Noguier au restaurant "La Ferme de l'Hospital" à Bossey.

V.B.-G.



Tous trois étudiants au CFA de Groisy, Romain Zarazaga est ici entouré de Julien Ponsard, 17 ans, apprenti cuisinier au restaurant "Le Pré d'Antoine" à Fillinges et d'Anouk Teppaz, 23 ans, apprentie à la pâtisserie Lesage d'Annemasse, sous l'œil du MOF Stéphane Buron. Photo Le DLV.B.-G.



Meilleur dessert pour Caroline Stettler, 20 ans, étudiante au CFP Restauration de Genève et apprentie cuisinière au restaurant "La Fumisterie Chez Ernest" à Carouge. Meilleure viande pour Yann Beck, 17 ans, étudiant au CFA de Groisy et apprenti cuisinier au restaurant "Le refuge des Gourmets" à Machilly. Photo Le DLV.B.-G.



Audrey Bodenon couronnée Chef d'un Jour amateur 2014



Audrey Bodenon n'a pas caché sa joie, brandissant haut le trophée confectionné par la meilleure ouvrière de France 2004 Vitraux d'art Christine Charbonnel établie à Saint-Pierre-en-Faucigny. Photo Le DLV.B.-G.

Audrey Bodenon, 31 ans, est la nouvelle Chef d'un Jour amateur 2014. Assistante maternelle à Franciens, celle dont le mari était arrivé 3^e au concours de 2011 devance José Agnier, 68 ans, sympathique coiffeur à la retraite à Ville-la-Grand et Charlotte Aguera,

38 ans, cuisinière pour particuliers à Reignier. Les lauréats amateurs se sont vus offrir des tabliers, des cartes gourmandes, des repas dégustations dans les plus belles tables gastronomiques de notre territoire et des bouteilles de champagne.

V.B.-G.



Meilleur dessert pour Hervé Gaillard, 47 ans, commercial à Bonne, ici avec sa femme qui avait remporté cette distinction en 2011 lors du premier Chef d'un Jour. Meilleure viande pour Sébastien Brown, 31 ans, gérant du restaurant "Chez Marie" à Annemasse, ici avec le Chef d'un Jour amateurs 2012 Grégory Challamel. Photo Le DLV.B.-G.

