

“Talents Gourmands” : une finale au sommet de la gourmandise



Les lauréats 2014 de l'opération “Talents Gourmands” en compagnie des finalistes. Photo Le DL/J.E.

La finale régionale de la 2^e édition de “Talents Gourmands” se déroulait mardi aux Flocons de Sel à Megève, chez le chef 3 étoiles Emmanuel Renaut qui présidait cette dernière épreuve.

Organisé par le Crédit Agricole en partenariat avec le Bottin Gourmand sur 29 territoires de France, ce concours avait pour objectif de mettre à l'honneur l'ensemble de la filière gourmande. Au total 1 318 candidats ayant adhéré au concept “du champ à l'assiette” se sont inscrits au concours et se sont sélectionnés aux finales ou neuf ont été retenus dans chaque région.

Pendant que les restaurateurs s'affairaient en cuisine, le jury composé de professionnels reconnus comme Jacques Bernuet, président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Savoie,

Mercotte, célèbre blogueuse et critique culinaire ou encore le rédacteur en chef du Bottin Gourmand, recevait les trois agriculteurs sélectionnés : Soline Ponlevé (Fessy) retenue pour son miel de montagne et son pain d'épices, Gérard Berrux, céréalier boulanger aux Houches qui meule sa farine chaque jour pour faire son pain et Philippe Pouillard producteur de petits fruits rouges à Ballaison.

« Des passionnés que l'on a envie d'aller voir »

Du côté des artisans de bouche, Sébastien Lesage pâtissier à Annemasse présentait à la dégustation ses chocolats aux notes fruitées, ses “Maca'rément Bon” et sa tarte de terroir, Christina Colombier boulanger céréalier à La Balme-de-Sillingy son incroyable variété de pains

et le boucher Lionel Rittaud, de Fourneaux (Savoie) ses succulentes viandes de terroir.

Pendant ce temps, les trois restaurateurs avaient deux heures pour mettre en valeur et sublimer ces produits régionaux.

Des compositions hautement gourmandes qui ont séduit les papilles du jury à commencer par le plat de Yannick Janin (“L'Angelick” à la Muraz), intitulé racine, pièce de veau farcie aux longes, puis celui de Julien Machet (“Le Farçon” à La Tania en Savoie), lapin des Belleville entre lac et montagnes et enfin celui de Sion Evans (“Le Panoramic” à Saint-Alban-Leyse en Savoie), un délicieux bœuf abondance sauce subise et son cannelloni de bœuf.

Trois sublimes assiettes et si proches de la perfection, que



Le Haut-Savoyard Yannick Janin (“L'Angelick” à La Muraz) s'est imposé dans la catégorie “restaurateurs”. Photo Le DL/Caroline GROULET



Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut ici aux côtés de Jean-Yves Barnavon, directeur général du Crédit Agricole des Savoie. Photo Le DL/C.G.

le jury a dû départager les candidats sur la pérennité de leur projet et surtout leur personnalité. Tous nos candidats étaient « des personnes passionnées à 200 % qu'on a envie d'aller voir » concluait, lors de la remise des prix, le chef Emmanuel Renaut avant de désigner les vainqueurs qui ont chacun remporté un chèque de 5 000 euros et un article dans

la parution du mois de juin du magazine du Bottin Gourmand.

Caroline GROULET

Les résultats du concours. Catégorie agriculteurs : Gérard Berrux, boulanger céréalier aux Houches. Catégorie métiers de bouche : Lionel Rittaud, boucher en Savoie. Catégorie restaurateurs : Yannick Janin, “L'Angelick” à La Muraz.