

CÔTE-D'OR [FOIRE DE DIJON]

Les jeunes espoirs ont du talent !



■ Les jeunes espoirs se sont véritablement dépensés sur l'espace des Rencontres gourmandes, à la Foire de Dijon. Photo LBP

Les jeunes espoirs de la cuisine s'affrontaient, hier, sur l'espace des Rencontres gourmandes. Une compétition de très haut niveau.

Impressionnants, hier, les espoirs de la cuisine – un concours réservé aux jeunes professionnels organisé par l'Amicale de cuisiniers – sur l'espace des Rencontres gourmandes. Ils devaient réaliser un plat à base de bœuf charolais et un dessert contenant poire et

cassis. Et ils s'en sont bien tirés, selon les membres du jury, que présidait Olivier Walch, chef du château du clos de Vougeot.

Des plats dignes des étoiles...

Qu'on en juge plutôt par les recettes du vainqueur, Anthony Favard, de *L'Abbaye de la Bussière* : en premier plat, joue de bœuf charolais dans l'idée d'une daube, pomme de terre fondante et déclinaison de carottes de couleur. En second plat : poire Williams

sous toutes ses textures : crue, cuite, marinée et sorbet cassis. Joffrey Piffaut, de l'hôtel-restaurant *Le France*, à Villers-le-Lac (Doubs), se place en seconde position, et Romain Vennevaux, du restaurant *Stéphane Derbord*, à Dijon, se classe troisième.

« Retenez ces trois noms », disait hier la gastronome Françoise Colin, membre du bureau de Dijon Congrexpo, en bonne connaisseuse des jeunes talents. « On en entendra parler... »

G. D.