

# Le Point

[http://www.lepoint.fr/vin/prix-du-meilleur-accord-mets-et-vins-classes-en-1855--06-12-2017-2177711\\_581.php](http://www.lepoint.fr/vin/prix-du-meilleur-accord-mets-et-vins-classes-en-1855--06-12-2017-2177711_581.php)

## Prix du meilleur accord mets et vins classés en 1855

**L'école Ferrandi et les grands crus classés de 1855 initient les étudiants en restauration aux accords mets et vins d'exception.**

Par Olivier Bompas

Modifié le 06/01/2018 à 11:22 - Publié le 06/12/2017 à 14:33 | Le Point.fr



La troisième édition du prix du concours du meilleur accord mets et vins classés en 1855, s'est déroulée le 17 novembre dernier à l'école française de gastronomie Ferrandi, en partenariat avec l'hebdomadaire Le Point. 18 candidats, futurs diplômés du Bachelor Ferrandi, devaient imaginer des recettes en harmonie avec des vins exceptionnels choisis parmi les crus classés de 1855.

Six équipes, constituées de trois étudiants, dont un chef, un pâtissier et un manager de restaurant et sommelier, avaient pour objectif de s'appuyer sur les caractéristiques gustatives de deux grands crus classés pour réaliser deux recettes adaptées au mieux.



Les lauréats du Prix

L'équipe qui a remporté la compétition était composée d'Ophélie Deboute

(manager de restaurant 2ème année), Nassim Benabdeljalil (restaurateur option pâtisserie 2ème année), et Etienne Cornet (restauration option cuisine 2ème année).

Ils ont imaginé un filet mignon de biche fumé aux aiguilles de pin, accompagné de légumes de saison avec le **château Léoville Barton 2007**, et un dessert au chocolat espuma fève de Tonka et tuile noisette, en association avec le **château Branaire Ducru 2012**.

**Crus proposés :**

**Liquoreux :**

Château d'Yquem 2005  
Château la Tour Blanche 2009  
Château Climens 2012  
Château Filhot 2003

**Vins rouges :**

Château Prieure Lichine 2008  
Château Branaire Ducru 2012  
Château Léoville Barton 2007  
Château Pédesclaux 2014  
Château Lafon Rochet 2011  
Château Lagrange 2005  
Château Kirwan 2014  
Château Durfort Vivens 2008

**Composition du jury :**

Jacques Dupont - Le Point  
Olivier Bompas – Le Point  
Bruno de Monte – Ferrandi Paris  
Stéphanie Mérimou – BEST  
Vivien Durand – Chef (Le Prince Noir – Lormont)  
Richard Bernard – Meilleur Sommelier de France  
Colin Hancock – Nabuchodonosor  
Sylvain Boivert – Conseil Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)  
Yann Chaigne - Responsable IPC  
Fabio Ribaldi - directeur de la restauration restaurant Le Saint James et représentant  
l'Association de la Table et du Service  
M. Vincent Lafortune rédacteur en chef du magazine Canadien Exquis  
Mme Claire Dawson relations presse ([France Canada](#))  
M. Gabriel de Vaucelles Château Filhot

[www.grandcruclasses.fr](http://www.grandcruclasses.fr)