

Accords : les grands crus classés du Médoc à l'honneur

Les étudiants en restauration et en sommellerie de la prestigieuse école Ferrandi se sont essayés aux accords mets et vins d'exception.



Équipe gagnante du groupe pâtisserie© DR

Par Olivier Bompas

Publié le 14/12/2021 à 19h30 - Modifié le 17/12/2021 à 15h51

La septième édition du concours du meilleur accord mets et grands crus classés en 1855 s'est déroulé, cette année, le mardi 7 décembre dernier à l'école française de gastronomie Ferrandi, sur le Campus du lac, centre de formation professionnelle de la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux Gironde. Ce concours s'adressait, cette année, aux futurs diplômés du Bachelor Ferrandi et aux étudiants de mention complémentaire de sommellerie. Par équipe de trois, ils devaient imaginer, pour la moitié d'entre eux, un accord autour d'un dessert et, pour les autres, autour d'un plat salé en créant une recette en harmonie avec une cuvée sélectionnée au hasard parmi les crus classés de 1855 (vins rouges et sauternes).

Équipe gagnante du groupe pâtisserie et première du concours :

Éloïse Patard, sommelière, Élixa Sanchez et Lou Amiot, pâtissières.

PUBLICITÉ



Bouchons balade au chai © DR

Accord : Bouchons balade au chai Château D'Issan 2014 (Margaux).

Équipe gagnante du groupe cuisine :

Lucas Lucien, sommelier, Marius Luna et Kevin Southichack, cuisiniers.



La lotte en cire d'abeille© DR

Accord : La lotte en cire d'abeille et le Château Romer 2018 (Sauternes).

Jury :

Jean-Christophe Ollivier, président de l'association des sommeliers d'Aquitaine (UDSF).

Hasnaâ Ferreira, artisan chocolatier, marraine de promotion des Bachelors Ferrandi.

Nicolas Masse, chef cuisinier 2 étoiles du restaurant Les Sources de Caudalie.

Colin Hancock, expert accords mets vins.

Olivier Bompas, journaliste, *Le Point*.

Pascal Faugère, directeur général de la CCI Bordeaux.

Sylvain Boivert, directeur du conseil des grands crus classés 1855 (Médoc & Sauternes).

Slanie de Pontac-Ricard, vice-présidente du conseil des grands crus classés (Ch. Myrat à Barsac).

Marie-Laure Donitian, vice-présidente de la CCI Bordeaux.

Thierry Daugeron, responsable opérationnel du campus de Bordeaux – Ferrandi Paris.



Équipe gagnante du groupe cuisine© DR

Les vins en compétition :

Château d'Arche 2018 – Sauternes

Château Belgrave 2014 – Haut-médoc

Château Brane-Cantenac 2008 – Margaux

Château Doisy-Daëne 2013 – Barsac

Château Guiraud 2017 – Sauternes

Château d'Issan 2014 – Margaux

Château Lagrange 2005 – Saint-Julien

Château Marquis d'Alesme Becker 2014 – Margaux

Château Pontet-Canet 2014 – Pauillac

Château Rauzan-Gassies 2014 – Margaux

Château Romer 2018 – Sauternes

Les formations du Campus du lac et de Ferrandi

Le Campus du lac propose deux grandes filières de métiers. La filière tertiaire prépare aux métiers de l'administration, du commerce-vente, de la relation clients, du design d'espace commercial et design numérique, tandis que la filière restauration prépare aux métiers de la cuisine, du service en salle, de la gestion de restaurant et du management hôtelier. Le Bachelor Ferrandi Paris arts culinaires et entrepreneuriat option cuisine ou pâtisserie s'inscrit dans cette offre en proposant une formation qui allie la maîtrise et l'expertise culinaires, la polyvalence managériale et l'esprit entrepreneurial. Au cours de leur cursus, les 160 étudiants formés sur le campus de Bordeaux participent à des événements professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration ou à des concours tels que celui organisé avec les grands crus classés 1855.

NOS EXPERTS



Jacques Dupont



Olivier Bompas

Source : [Accords : les grands crus classés du Médoc à l'honneur - Le Point](#)