

Le	26/11/2018
Par	LE POINT
Lien	https://www.lepoint.fr/vin/accords-mets-et-vins-autour-des-grands-crus-classes-du-medoc-26-11-2018-2274526_581.php

Accords mets et vins autour des grands crus classés du Médoc

Depuis 4 ans, l'école Ferrandi organise le concours du meilleur accord mets et grands crus classés en 1855. Le principe ? Deux grands crus et deux recettes.



L'équipe de l'école Ferrandi qui a remporté la compétition était composée de Benoit Geckeler (manager de restaurant), Mahaud Sevestre (restaurateur option pâtisserie) et Laurène Khuu (restauration option cuisine).

La quatrième édition du concours du meilleur accord mets et [grands crus classés en 1855](#), s'est déroulée le 16 novembre dernier à l'école française de gastronomie Ferrandi à [Bordeaux](#), en partenariat avec *Le Point*. Les candidats, futurs diplômés du Bachelor Ferrandi, devaient imaginer des recettes en harmonie avec des vins exceptionnels choisis parmi les crus classés de 1855.

Chaque équipe, constituée de 3 étudiants – un chef, un pâtissier et un manager de restaurant et sommelier –, avait pour objectif de s'appuyer sur les caractéristiques gustatives de deux grands crus classés pour proposer deux recettes.

L'équipe qui a remporté la compétition était composée de Benoit Geckeler (manager de restaurant), Mahaud Sevestre (restaurateur option pâtisserie) et Laurène Khuu (restauration option cuisine). Ils ont réalisé un rouget en portefeuille cuisson à l'unilatérale, fenouil et jus braisés au josper, raisin rose mi-confit en accord avec le château Boyd-Cantenac 2011 et une fine tranche d'ananas cru, gelée ananas, passion tagère, ananas rôtis, crémeux passion et sorbet ananas pour accompagner le château Suduiraut 2013.

Crus proposés :

Liquoreux :

Château Suduiraut – Sauternes 2013
Château Rayne-Vigneau – Sauternes 2012
Château Lamothe – Sauternes 2014
Château Lafaurie-Peyraguey – Sauternes 2013
Château Rabaud-Promis - Sauternes 2010
Château Myrat – Barsac 2015

Vins rouges :

Château Duhart-Milon – Pauillac 2012
Château Lynch-Moussas – Pauillac 2010
Château Grand-Puy-Lacoste – Pauillac 2011
Château Brane-Cantenac – Margaux 2006
Château Boyd-Cantenac – Margaux 2011
Château Camensac - Haut-Médoc 2009

Composition du jury :

Colin Hancock – Nabuchodonosor (Société de relations publiques autour du vin et de la gastronomie)
Sylvain Boivert – Directeur des Grands Crus Classés 1855 (Médoc & Sauternes)
Tanguy Lavalie - Chef de cuisine – restaurant Garopapilles *
Yann Chaigne - Responsable IPC (Institut de promotion commerciale vins et spiritueux)
Richard Bernard – Meilleur sommelier de France
Guillaume Gresta – Responsable du bar à vins du CIVB (Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux)
Lucien Guillemet – Châteaux Boyd-Cantenac & Pouget (Margaux)
Hervé Valverde – Le Bistrot du sommelier à Bordeaux, membre du comité de dégustation du *Point*
Matthieu Bensch – Sommelier du Bistrot du sommelier à Bordeaux
Jennifer Dombrowki – journaliste de Luxe Adventure Traveler - USA