

Date	<b>17/01/2024</b>
Par	<b>Le Point</b>
Lien	<a href="https://www.lepoint.fr/vin/des-etudiants-planchent-sur-le-meilleur-accord-mets-et-grands-crus-classes-en-1855--17-01-2024-2549995_581.php#11">https://www.lepoint.fr/vin/des-etudiants-planchent-sur-le-meilleur-accord-mets-et-grands-crus-classes-en-1855--17-01-2024-2549995_581.php#11</a>

## **Les étudiants de l'École Ferrandi et du Campus du Lac ont marqué ce concours annuel en proposant des alliances plats et vins dignes de grands restaurants**

Par Olivier Bompas



Table gagnante réalisée par les étudiants Andréa Liaras, Baptiste Garnier, Margaux Val et Rémy Biton (Ferrandi Bordeaux Lac).

© Dt

Publié le 17/01/2024 à 11h43

Le 5 janvier dernier, l'École française de gastronomie Ferrandi, sur le Campus du Lac a Bordeaux, a accueilli la 9<sup>e</sup> édition du concours du meilleur accord mets et grands crus classés en 1855 placé sous l'égide du conseil des grands crus classés en 1855.

Le centre de formation professionnelle de la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux gironde, propose, d'une part, une filière préparant aux métiers de l'administration, du commerce-vente, de la relation clients, du design d'espace commercial et design numérique et une filière restauration qui prépare aux métiers de la cuisine, du service en salle, de la gestion de restaurant et du management hôtelier, dont fait partie le Bachelor Ferrandi Paris, arts culinaires et entrepreneuriat cuisine ou pâtisserie.

Répartis en équipes, les étudiants représentant les différentes options de la formation devaient proposer un accord autour d'un plat et un accord autour d'un dessert, chacun en harmonie avec une cuvée tirée au sort parmi une sélection de crus classés de 1855 (vins rouges et sauternes).



Équipe gagnante :

**Eline** Pathier, Enzo Raugi (Arts culinaire et entrepreneuriat **pâtisserie**, 2e année)

**Eloïse le Cam** (Management hôtellerie restauration, 1re année)

**Aurore** Ramael, Thomas Brandauer (Arts culinaire et entrepreneuriat cuisine, 2e année)

© Dr Ferrandi Bordeaux Lac

Plat vainqueur : « Langouste, butternut, bisque de gibier safran » en accord avec un château Rieussec 2019 (Sauternes).

Dessert vainqueur : « Les Portes du Château, Clémentine Nepita » en accord avec Château de Myrat 2018 (Sauternes).



**Jury :**

**Olivier Bompas**, journaliste *Le Point*.

**Camille Col**, Château La Tour-Blanche (Sauternes).

**Marie-Laure Donitian**, vice-présidente CCI Bordeaux-Gironde.

**Michel Portos**, chef consultant 2 étoiles Michelin, cuisinier de l'année 2012.

**Pascal Faugère**, directeur général de la CCI Bordeaux-Gironde.

**Sylvain Boivert**, directeur conseil des Grands Crus Classés 1855 (Médoc & Sauternes).

**Hervé Valverde**, propriétaire du Bistrot du Sommelier, Bordeaux.

**Denis Congiu**, directeur de cabinet de la mairie de Bordeaux.

**Robin Furt**, responsable room service hôtel de Crillon Paris.

**Xavier Thuizat**, chef sommelier hôtel de Crillon Paris, MOF 2022.

**Sébastien Nabaile**, Chef Pâtissier Hôtel de Pavie – Saint-Émilion.



**Les grands crus classés 1855 (Médoc & Sauternes) en compétition :**

Desmirail 2010 – Margaux

Rauzan Ségla 2011 – Margaux

Prieuré Lichine 2015 – Margaux

Léoville Poyferré 2015 – Saint-Julien

Lagrange 2015 Saint-Julien

Brancaire-Ducru 2010 – Saint-Julien

Grand-Puy Ducasse 2020 – Pauillac

Lafon Rochet 2016 – Saint-Estéphe

La Tour-Blanche 2018 – Sauternes

Rieussec 2019 – Sauternes

Suduiraut 2016 – Sauternes