

Le	08/11/2016
Par	Le Point.fr
Lien	http://www.lepoint.fr/vin/prix-du-meilleur-accord-mets-et-vins-classes-en-1855--08-11-2016-2081615_581.php



Prix du meilleur accord mets et vins classés en 1855

Les grands crus classés de 1855 et l'école Ferrandi initient les futurs chefs aux accords des mets avec des vins d'exception.



La deuxième édition du prix du meilleur accord mets et vins classés en 1855 s'est tenue lundi 7 novembre à l'école française de gastronomie Ferrandi, en partenariat avec l'hebdomadaire *Le Point*. Un concours innovant, où 18 candidats, futurs diplômés du Bachelor Ferrandi, devaient imaginer une recette à partir de la dégustation d'un vin exceptionnel choisi parmi les crus classés de 1855.

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

L'équipe qui a remporté la compétition était composée de Pauline Legrand, Clémence Bernelle, Clémence Jannin et Marie Pacotte.



Entrée : tatakis de bœuf, tartelette aux cèpes et meringue au pin servis avec un Château Malescot Saint-Exupéry 2011.



Plat : pigeon cuit en deux façons, siphon butternut au beurre noisette servis avec un Château Rauzan-Ségla 2006.

Crus proposés :

Châteaux Malescot Saint-Exupéry, Margaux
Château Rauzan-Ségla, Margaux
Château Cantemerle, Haut-Médoc
Château Gruaud-Larose, Saint-Julien
Château Batailley, Pauillac
Château Clerc-Milon, Pauillac
Château Croizet-Bages, Pauillac
Château Pontet-Canet, Pauillac
Château Romer, Sauternes
Château Sigalas-Rabaud, Sauternes
Château Suduiraut, Sauternes
Château Doisy-Daëne, Barsac

Composition du jury :

Philippe Castéja, président du conseil des grands crus classés en 1855
Bruno de Monte, directeur de Ferrandi Paris
Jacques Dupont, journaliste au Point
Élise Casta-Verchère, réalisatrice
Éric Beaumard, directeur du restaurant Le Cinq à l'hôtel George V à Paris
Philippe Bourguignon, ancien directeur du restaurant Le Laurent à Paris
Yves Bontoux, coach de chefs étoilés
Thierry Daugeron, Best CCI de Bordeaux
Florence Coiffard, agent commercial
Colin Hancock, Nabuchodonosor
Olivier Bompas, journaliste au Point
Sylvain Boivert, directeur du conseil des grands crus classés en 1855

www.grand-cru-classe-1855.com