




Par le menu

Les vainqueurs du premier concours des accords mets et vins classés en 1855

Mardi 12 janvier 2016 par Alexandre Abellan

Lire plus tard Commenter Imprimer Envoyer   



Les trois vainqueurs entourés de Philippe Castéja (le président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855) et Stéphanie Mérillou (responsable de la formation BEST) ce 6 janvier dans le restaurant d'application du Centre de Formation du Lac. - crédit photo : Conseil des Grands Crus Classés en 1855

Entre épreuve scolaire et exercice de sensibilisation, les vainqueurs de cette épreuve culinaire ont proposé des plats on ne peut plus alléchants.

Elèves en deuxième année du bachelor Ferrandi de l'Ecole Supérieure de la Table de Bordeaux (BEST), Alix Torrés, Emeline Vedel et Lucas Willy ont remporté la première édition du meilleur accord mets et vins classés en 1855. Organisé par le Conseil des Crus Classés en 1855 de Médoc et de Sauternes, cette compétition a proposé aux 18 élèves du bachelor 2 vins parmi 12 grands crus classés (goûtés préalablement), afin de proposer à chaque fois une recette adaptée. Les vainqueurs ont fait entrer en résonance un filet mignon de porc et des purées de topinambour, d'oignon rouge et d'ananas rôti avec la cuvée 2010 du château Romer du Hayot (AOC Sauternes), et ont servi une joue de veau sauce mole poblano purée de fenouil et polenta sur le château Langoa Barton 2013 (AOC Saint-Julien).

Prônant un travail d'équipe (entre deux cuisiniers et un manager de restaurants), ce concours permet aussi de sensibiliser les étudiants aux grands vins de Bordeaux, et à leur intégration sur leurs futures tables. Le concours alternant chaque année entre Paris et Bordeaux, la deuxième édition du concours est annoncée en 2017 à Paris, dans les locaux parisiens de l'école de gastronomie Ferrandi (lancée par la CCI de Paris, comme BEST est une formation de la CCI de Bordeaux).

Source : <http://www.vitisphere.com/actualite-81718-Les-vainqueurs-du-premier-concours-des-accords-mets-et-vins-classes-en-1855.htm>