

Concours

• *Le Trophée national des Jeunes Talents de la Mer*

Pour la septième année consécutive l'Ofimer et l'Education Nationale célèbrent les produits de la pêche et de l'aquaculture français en invitant les jeunes élèves de terminale BEP à participer à leur concours de cuisine de poisson. A la clé : un stage au restaurant « Le Grand Véfour » dans les cuisines de Guy Martin 3 étoiles au Michelin, qui sera le parrain de cette édition. L'objectif de ce Trophée ? Promouvoir les produits de la pêche et de l'aquaculture français et démontrer que cuisiner du poisson est accessible à tous, même en début de formation.

L'églefin sera mis à l'honneur et imposé dans le panier préparé par Guy Martin.

Dossier de candidature, avant le 9 février 2007 proposant une recette. Un jury désignera les six candidats qui participeront aux épreuves pratiques de la finale qui auront lieu le 14 mars 2007 au Lycée Hôtelier Guillaume Tirel, Boulevard Raspail à Paris.

www.ofimer.fr

• *Concours du Meilleur Elève Sommelier en vins du Val de Loire*

Il y a d'abord la couleur : jeune clair nuancé de reflets verts. Puis les arômes floraux et fruités. Et la fraîcheur en bouche, les notes iodées. C'est un... Muscadet !

Les élèves de France et de Belgique se préparent à la compétition, organisée en partenariat avec l'Union de la Sommellerie Française-Val de Loire, qui réunira cette année 90 élèves de 30 écoles hôtelières. Ils se disputeront le titre le 5 février prochain à l'occasion du Salon des Vins de Loire. Le jury sera présidé par Pascal Leonetti, meilleur sommelier de France 2006, meilleur élève sommelier en Vins de Loire 1998.

www.salondesvinsdeloire.com

• *Grand prix de la presse du vin en restauration*

Moteur incontournable du monde du vin, l'APV (Association de la Presse du Vin), qui rassemble plus de 200 journalistes, lance la 2nde édition du Grand prix de la Presse du Vin en Restauration, en partenariat avec les principaux vignobles français et Viniflor. Le but de cette initiative ? Redynamiser la consommation du vin au restaurant, encourager les établissements impliqués dans cette démarche, distinguer les innovations qui mettent le vin en valeur. Un hommage à la grande famille de la restauration, l'indispensable vitrine des appellations. Les restaurants participants, à travers toute la France, devront envoyer leur carte des vins et remplir une fiche de candidature pour concourir dans l'une des

catégories du prix : « Prestige », « Tradition », « Brasserie », « Bar à vins », et « Nouveau Concept ». Composés de journalistes, de partenaires du vignoble, de sommeliers, de restaurateurs et de personnalités du monde du vin et des médias, les jurys sélectionneront les meilleurs établissements, selon les critères suivants : présentation de la carte des vins, aspect didactique, service, rapport qualité/prix, audace et l'originalité, de l'offre.

www.presse-vin.com

• *31^{me} Challenge International du vin*

Le prochain Challenge International du Vin aura lieu samedi 21 avril 2007 à Bourg-sur-Gironde (Bordeaux).

Tous les millésimes et tous les vins du monde sont acceptés à concourir à condition que ces derniers soient déjà en bouteilles. Chaque produit sera dégusté à l'aveugle par un jury de 4 personnes aux profils complémentaires :

- un acheteur/sommelier/caviste
- un œnologue
- un viticulteur/maître de chai
- un amateur (consommateur formé à la dégustation ou appartenant à un club de dégustation).

Les résultats seront dévoilés, dans un premier temps sur internet, le 27 avril, puis sous forme de livret distribué gratuitement aux principaux opérateurs commerciaux de la filière au mois de juin.

Inscription : avant le 31 janvier 2007.

www.challengeduvin.fr

• *Prix culinaire « Ragueneau »*

Le CIVRB (Conseil Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac) et la Mairie de Sainte-Alvère-en-Périgord créent le prix culinaire « Ragueneau ». La première édition aura lieu le 29 janvier 2007. L'objectif est de récompenser le chef et le sommelier au auront le plus de panache pour cuisiner la Truffe de Sainte-Alvère et pour parler des Vins de Bergerac.

Après une sélection sur dossier (composé de la recette accompagnée de sa photo et du commentaire du vin), 3 à 5 équipes (constituées d'un Chef et d'un sommelier) auront pour mission de réaliser un « Plat utilisant la truffe de Sainte-Alvère avec de la côte de veau, accompagnée de deux garnitures pour 10 personnes ». Le responsable des vins devra sélectionner un vin de Bergerac, parmi les nombreuses appellations du vignoble.

Renseignements : Tél. 05 53 63 57 51