

Réussir le Périgord

l'hebdomadaire du monde rural

16 DÉCEMBRE 2011

Bergerac. Lundi, à la Maison des vins, le CIVRB et la mairie de Sainte-Alvère ont attribué le prix Ragueneau au chef et au sommelier du restaurant Les Glycines des Eyzies.

L'association bœuf de Coutancie, truffes et vins gagnante

Organisé tous les deux ans par l'interprofession des vins de Bergerac et la mairie de Sainte-Alvère, le prix Ragueneau – du nom d'un célèbre pâtissier-rôtisseur – récompense la meilleure alliance entre un mets de choix, les truffes noires du Périgord et un vin d'appellation du Bergeracois.

Lundi 12 décembre, les chefs et sommeliers de trois restaurants périgourdiens et deux restaurants parisiens ont séduit le jury en osant des alliances subtiles entre le bœuf de Coutancie, élevé à Saint-Priest-les-Fougères à la façon du célèbre bœuf de Kobé au Japon, et la truffe. Un plat de choix et une entrée à base de foie gras du Périgord et de truffes, étaient soumis à leur appréciation. Composé de journalistes gastronomiques et de sommeliers, le jury a eu la lourde tâche d'élire le plat le plus séduisant et le vin capable de le sublimer. Cette journée harassante s'est poursuivie autour d'un buffet concocté par Marie Rougier, chef étoilée de la Tour des vents à Monbazillac, pour une dégustation de la truffe sous toutes ses formes, en habit salé ou sucré.

Bien dans la tonalité de cette journée gourmande, la proclamation des résultats a eu lieu, à 21 heures passées, dans le Caveau de la Vinée, évidemment suivie d'un apéritif de prestige autour d'un verre de Bergerac blanc sec. Le chef et le sommelier des Glycines aux Eyzies, Éric Jung et Didier Fleury, ont remporté le premier prix avec leurs deux compositions originales : tourin à l'ail, émulsion de pain grillé, cromesquis de foie gras, râpée de truffe de Sainte-Alvère pour commencer, accompagné de la Cuvée extase du Domaine de l'Ancienne Cure, Bergerac sec 2008 de Christian Roche. Rien qu'une mise en bouche en fait, suivie d'un bœuf de Coutancie piqué de lard gascon et truffe de Sainte-Alvère, panais, betterave chioggia, royale de moelle. Un plat arrosé d'un Mou-



Le chef périgourdin Éric Jung et son sommelier Didier Fleury ont remporté 3 000 € pour leur tourin à l'ail et leur bœuf piqué au lard cuisinés de noble façon. (Ph. N. Fray)

Promouvoir le terroir

Bien d'autres alliances ont été chaleureusement accueillies par le jury. Ainsi, le restaurant Les Fontaines de Paris a remporté le 2^e prix avec son millefeuille de Saint-Jacques marinées, foie gras cru au sel, truffe noire et salade d'herbes folles, ainsi que son filet de bœuf à la ficelle. Le restaurant La Villa Sainte-Laurent de Saint-Laurent-des-Vignes a créé la surprise avec une glace au foie gras et consommé à la truffe, suivie d'un bœuf de Coutancie en tarte.

Les chef et sommelier de la Petite Périgourdine, une adresse parisienne, ont composé à partir d'un foie gras poêlé et d'un filet de bœuf vigneron. Quant au restaurant la Gabarre, de Saint-Julien-de-Lampon, il s'est distingué par une royale de foie gras, betterave et mikado de truffes et un filet de bœuf poêlé, millefeuille de légumes et truffe.

du CIVRB, Michel Delpon, et le maire de Sainte-Alvère, Philippe Ducène, ont rappelé à quel point cet exercice gastronomique, auquel se sont associés plusieurs partenaires, dont le foie gras IGP du Périgord et le lycée Jean Capelle, excellait à promouvoir les meilleurs produits du terroir.

NELLY FRAY

Les domaines à l'honneur

Plusieurs domaines viticoles ont été choisis par les chefs et sommeliers pour accompagner leurs plats. Les millésimes des domaines de l'Ancienne Cure, du Coquelicot, des châteaux de la Jaubertie, Laulerie, Thénac, de Tiregand, Tour des Gendres, Julien de Savignac ont, aux dires du jury, apporté l'indispensable touche finale aux