

Infos-concentrées

Prix Ragueneau 2007 de la truffe de Sainte-Alvère et des vins de Bergerac

Première édition à Bergerac le 29 janvier dernier du concours culinaire organisé par le CIVRB et la mairie de Sainte-Alvère-en-Périgord.

Le chef **Pascal Bouland** et **Sophie Bouland** maître d'hôtel-sommelière du restaurant l'Esplanade à Domme (24) se sont vu attribuer le premier prix et une récompense de 3000 euros pour leur «Braisé de carré de veau, jus réduit à la Rosette de Bergerac, millefeuille de céleri et compote de topinambour truffée, cœur d'artichaut et purée de céleri éclat de noisette et julienne de truffe» associé au Bergerac sec 2001 «Moulin des Dames» de Luc de Conti.

Récompensés pour leurs efforts et la qualité de leur prestation, **Franck Jubily** et **Michèle Jubily** de l'auberge de l'Eclade à Montpon-Ménéstérol (24) ont reçu le second prix doté de 1000 euros. Les trois autres équipes finalistes sont reparties chacune avec 48 bouteilles de vins issus des 13 AOC de Bergerac. De quoi motiver les futurs participants... Ce concours donne la possibilité aux restaurateurs d'exprimer leur talent et de faire preuve de sensibilité. L'idée est originale, elle consacre le mariage fascinant du diamant noir (le marché aux truffes de Sainte-Alvère est un modèle du genre) et d'un vin de Bergerac savamment choisi. Un tandem constitué d'un chef et d'un sommelier a la charge de créer une recette utilisant la truffe de Sainte-Alvère avec, cette année, de la côte de veau accompagnée de deux garnitures pour dix personnes. Le sommelier doit sélectionner un vin du bergeracois en

accord avec le plat, le commenter avec le plus de précision et d'enthousiasme possible, après avoir répondu à un petit questionnaire. Exercice plus périlleux qu'il n'y paraît. À l'issue de la présélection, cinq équipes se sont affrontées devant un jury de journalistes et de spécialistes du vin, dans les locaux du Lycée Hôtelier Jean Capelle à Bergerac. Le dîner de remise des prix «tout à la truffe», concocté par le talentueux Vincent Arnould, chef du Vieux Logis à Trémolat (24), s'est déroulé dans les locaux chargés d'histoire de la Maison des Vins de Bergerac.



De gauche à droite : Luc de Conti, vigneron, Château Tour des Gendres, Sophie Bouland, Pascal Bouland, Patrick Montfort, administrateur du Conseil Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac Philippe Ducène, maire de Sainte-Alvère.