

Réussir Le Périgord

l'hebdomadaire du monde rural

9 DÉCEMBRE 2011 - N° 1973

Prix Ragueneau. Le CIVRB et la mairie de Sainte-Alvère organisent, tous les deux ans, le seul concours gastronomique basé sur des alliances mets-vins. Des équipes de chefs et sommeliers de Dordogne et de Paris rivaliseront lors de la prochaine finale, le 12 décembre.

Mariage de la truffe et des vins de Bergerac

Lundi 5 décembre : premier marché aux truffes de Sainte-Alvère. Un peu tôt au dire des grinchoux : la truffe manquera de maturité, n'aurait pas encore

tous ses arômes... Mais les acheteurs étaient bien là et les 34 kg de truffes commercialisables (sur 40 kg apportés) se seraient bien vendus. « Ces 6 kilos qui passent à la troppe montrent que les contrôleurs ont fait leur travail. Ce principe de rigueur est critiqué, mais nous sommes solidaires de la Fédération départementale des trufficulteurs du Périgord qui a instauré les marchés contrôlés », a souligné Philippe Ducène, maire de Sainte-Alvère.

Il y a onze marchés contrôlés en Dordogne (plus ceux qui ne le sont pas), mais Sainte-Alvère, c'est un peu la Mecque de la truffe. C'est pourquoi ce marché municipal sert d'écrin au seul prix culinaire basé sur les alliances mets-vins. La finale du Prix Ragueneau, co-organisée tous les deux ans depuis six ans par le CIVRB de Bergerac et la municipalité de Sainte-Alvère, en partenariat avec le lycée

Jean-Copelle, l'association foie gras du Périgord et l'association de la truffe de Sainte-Alvère, sera lancée, lundi 12 décembre, sur le marché.

Dès le matin, avant les épreuves, les candidats finalistes, le jury et les vignerons de Bergerac participeront au prix Ragueneau se retrouveront sur le marché pour choisir leurs truffes. Une casse-croûte sera servie à cette occasion et les visiteurs du marché pourront s'y joindre. Au menu : brochette aux truffes, toasts au foie gras IGP Périgord, haricot-couennes, cabécous et noix du Périgord, millas, le tour arrosé de vins de Bergerac.

Bœuf de Coutance

La finale, à proprement dite, aura lieu à partir de 15 h 30 au lycée hôtelier Jean-Copelle à Bergerac. Ce sont d'ailleurs des élèves de cet établissement qui assureront la bonne tenue du service au cours de cette prestigieuse dégustation.

Les cinq chefs auront trois heures pour réaliser un mets de choix avec des truffes et du bœuf de Coutance,

La finale du prix Ragueneau débutera lundi matin par l'achat des truffes sur le marché municipal de Sainte-Alvère, suivi d'un casse-croûte ouvert au public.

(Ph. N. Fray)



qui est le produit haut de gamme retenu cette année pour le concours. Ils devront aussi confactionner un amuse-bouche original à partir de truffes et de foie gras IGP Périgord. Les organisateurs leur laissent toute liberté pour surprendre et charmer le jury mais, précise Vincent Bergeon, directeur du CIVRB, « ils devront composer un plat avec moins de 150 €, hors coût de la truffe, de façon à ce qu'il puisse être reproduit pour un repas de fête par exemple ». L'interprofession mettra

d'ailleurs les recettes inventées lors du concours en ligne sur son site : www.bergeracgourmet.com.

Le jury, composé de cinq journalistes de la presse gastronomique, du chef périgourdin Vincent Arnould, d'une sommelière du Montecarlo Bay hôtel et de professeurs de sommellerie, se prononceront sur les mets dégustés, tandis que les candidats sommeliers commenteront les alliances qui seront soumises à leur appréciation.

Les équipes finalistes

Chaque équipe finaliste compte à la fois son chef et son sommelier. Cinq restaurants seront en concours : La Gabarre de Saint-Julien-de-Lampou, La Villa-Saint-Laurent de Saint-Laurent-des-Vignes, La Petite Périgourdine de Paris, Les Fontaines de Paris, Les Glycines des Eyzies.

Au final, les prix seront décernés aux meilleurs tandems (1^{er} prix : 3 000 €, 2^e : 1 000 €) qui se verront récompensés le soir même à la Maison des vins de Bergerac, autour d'un cocktail d'histoire concocté par Marie Rougier, chef étoilée du restaurant La Tour des vents de Monbazillac, également commissaire du prix Ragueneau.

NELLY FRAY