

# Infos

## Prix culinaire Ragueneau

de la truffe de Sainte-Alvère  
et des Vins de Bergerac

Annoncé dans notre numéro 205, la 2<sup>e</sup> édition du Prix Culinaire Ragueneau autour de la truffe de Sainte-Alvère et des vins de Bergerac, s'est tenue le lundi 19 janvier au lycée Jean Capelle. Ce prix fort bien doté (1000 et 3000 euros respectivement attribués aux seconde et première places du classement), a pour but d'associer la truffe issue du marché de Sainte-Alvère (l'un des plus fiables de France) à la multitude d'appellations passionnantes qui constellent le Bergeracois. Cinq chefs finalistes sélectionnés ont réalisé un amuse-bouche au foie gras ainsi qu'une recette à base d'esturgeon, accompagnée de deux garnitures et d'une sauce. Bien entendu la truffe de Sainte-Alvère, chaque fois dans les préparations, trouve une place de choix. Le sommelier ou la sommelière associés à leur chef, justifient leur sélection de vin (épreuve de service à

la clef) par un commentaire alliance mets et vin devant le jury composé par tiers de chefs réputés, de sommeliers confirmés et de journalistes «gastronomie et vins». À la Maison des Vins de Bergerac, Michel Portos du Saint-James à Bouliac, président du jury «cuisine» et Guy Carrière du Grand Écuyer à Cordes, président du jury «sommellerie», ont remis les prix aux deux équipes gagnantes, non sans souligner la grande qualité de prestation de tous les finalistes.

**1<sup>er</sup> Prix attribué à l'équipe du restaurant l'Oison, Château des Reynats à Périgueux.** Patricia Marty (second de cuisine) et Damien Autier (sommelier) pour leur amuse-bouche Cappuccino de foie gras, émulsion de topinambour et truffes de Sainte-Alvère, accompagné de la cuvée «Contine Périgourdine» Bergerac sec 2005

par Luc de Conti. Leur plat Esturgeon en croûte de cèpes et truffes, mousseline de céleri truffée, embeurrée de chou vert, associé au «Grand Vin des Verdots» Bergerac sec par David Fourtout.

**2<sup>e</sup> Prix décerné à l'équipe du restaurant «Le Guyenne» Lycée Hôtelier de Talence.** Lyonel Beylat (chef) et Laurent Delarbre (sommelier) pour un amuse-bouche mini timbale de foie gras et macaroni, mousseline de panais à la truffe de Sainte-Alvère, escorté par la «Cuvée Elina» Rosette 2005 du Domaine de Coutancie par Nicole Maury. Leur plat pavé d'esturgeon aux Saint-Jacques, truffes de Sainte-Alvère et jus de viande en harmonie avec la cuvée «Magie d'automne» Bergerac rouge 2004 du Château Moulin Caresse par Sylvie et Jean-François Deffarge.



Au centre, Patricia Marty et Damien Autier du restaurant l'Oison, Château des Reynats à Périgueux, lors de la remise du 1<sup>er</sup> Prix à la Maison des Vins de Bergerac.