

Feuille
de vigne



Proclamation du 1er prix par Michel Portos. Lauréats Damien Authier et Patricia Marty.

Primer la typicité et la sincérité

Lorsque ce lundi 19 janvier 2009 le Sarladais et le Bergeracois faisaient alliance pour la deuxième édition du prix Ragueneau, ce fut pour mieux servir la truffe de Sainte-Alvère et les vins de Bergerac. En voici la quintessence.

Marie-Pierre Mazeau-Janot

Programme chargé pour les cinq équipes finalistes formées d'un chef et d'un sommelier dont le règlement imposait : un amuse-bouche à base de foie gras IGP Périgord et de la truffe pour 10 pièces ne devant pas dépasser 20€ ; puis un plat dont la matière principale était l'esturgeon devant être accompagné de deux garnitures, d'une sauce et de truffe, le tout pour 150€ (le coût de la tuber melanosporum n'étant pas inclus, va s'en dire...) et servi à l'assiette. S'agissant des vins, il fallait en choisir deux dans la palette des 13 AOC de Bergerac. C'est au lycée hôtelier Jean Capelle de Bergerac que les membres du jury ès qualités, les chefs et les sommeliers en lice se sont retrouvés pour le déroulement de l'épreuve. Le tout en trois heures

de temps pour l'épreuve pratique alors que le sommelier répétait inlassablement ses gammes sur les deux cuvées qui accompagneraient ces mêmes plats avant de les présenter et d'inviter à leur dégustation.

Les lauréats

Ainsi le jury – coprésidé par Michel Portos, chef étoilé au restaurant Saint-James à Bouliac (33) et Guy Carrière chef sommelier au restaurant Le Grand Écuyer à Cordes-sur-Ciel (81) – a-t-il attribué à l'unanimité le 1er prix, assorti de 3000€, à l'équipe du restaurant L'Oison : Patricia Marty (second de cuisine) et Damien Authier (sommelier). Ce tandem qui a préparé l'épreuve proposait : un cappuccino de foie gras, émulsion de topinambour et truffe allié de la "Contine périgourdine" du château Tour des Cendres, Bergerac sec 2005 ; à suivre un esturgeon en

croûte de cèpes et truffes, mousseline de céleri truffée, embeurrée de chou vert sublimé par le "Grand Vin des Verdots", Bergerac sec 2006. Du panache et du verbe pour les impétrants, dont la participation à un concours était une première. Ils nous livrent ici quelques clés de leurs univers professionnels tout en évoquant le prix Ragueneau. Tout d'abord, ils saluent « la qualité de l'organisation, évoquent la difficulté de participer à un concours, l'excellence du jury et la noblesse des produits ». C'est d'abord séparément qu'ils ont pensé à ce qu'ils présenteraient au concours et ensuite qu'ils ont œuvré ensemble durant une semaine pour parfaire leur duo. La cuisine de Patricia Marty est goûteuse et sans esbroufe. Comme elle ! À chaque mot, nous sentons bien l'épicurienne et surtout la sincérité dans le propos. Elle avoue « avoir eu très peur à l'an-

nonce du résultat. Ce concours sérieux m'a fait du bien professionnellement ». Elle dira de ses préparations, lorsqu'elles partaient vers la table du jury « il y avait de la discussion dans l'assiette ». Tout est dit ! Elle a toujours voulu exercer ce métier, travailler les produits d'excellence, apprendre aux côtés des meilleurs. De Bernard Loiseau, elle aimait « sa fougue et sa colère ». Ce qu'elle préfère de sa profession « le travail de la main ». Tout est si joliment résumé. Quant à Damien Authier, sommelier depuis une douzaine d'années, il a fait le choix de « vins dans un esprit militant. J'ai sélectionné deux vigneron d'exception : l'un



Esturgeon en croûte de cèpes et truffe; cappuccino de foie gras et conti-ne périgourdine, château Tour des Gendres. Ci-dessus: Damien Authier, sommelier et David Fourtout, vigneron.

poète et l'autre artisan-technicien, tous les deux en bio » et d'ajouter « deux vins que personne n'avait choisis, dont un hors commerce. La cuvée "Conti-ne Périgourdine" du château Tour des Gendres 2005 est 100 % muscadelle, à petits grains, un cépage historique du Périgord. Il y avait tant de chose à dire. Ce vin blanc sec bien gras avec une matière intéressante, une palette sur le fruit et le floral, pas du tout boisé est très atypique. Et puis, le "Grand Vin des Verdots" 2006, en plus technique, dont l'élevage est très marqué prenait un volume en bouche sur l'esturgeon, il révélait le gras du poisson et tout le côté agrume explosait. » Avec sincérité, il assène tout de go « c'est une grande fierté d'avoir gagné avec une fille ».

Si parfois chef et sommelier manquent d'audace, tous deux osent l'invention, celle qui porte vers l'harmonie: un bel équilibre, entre passion et professionnalisme.

Festival de saveurs

Le dîner de remise des prix, qui s'est tenu à la Maison des Vins, fut orchestré par Vincent Arnould (MOF 2007) chef du restaurant Le Vieux Logis à Trémolat et sa brigade. Les

hôtes ont savouré une suite de dix-huit recettes où truffe et foie gras avaient la part belle: crème de poireaux pommes de terre, écume de truffe; tartine aux truffes; brochette d'esturgeon et purée truffée, aiguillettes de canard marinées au truffes, crème de foie gras truffé, brie de Meaux truffé, riz au lait chocolat blanc et truffe, macaron truffé, glace banane truffe... et de belles cuvées de Bergerac. Epoustouffant! Après quoi, nous ne pouvons garder égoïstement ces adresses d'exception qui de Périgueux, à Trémolat en passant par Riba-



Grand Vin des Verdots.

gnac et Conne-la-Barde, vous conduiront à la rencontre de femmes et d'hommes remarquables. ❧

Contacts :

- **Restaurant L'Oison**
Château des Reynats - 24650 Chancelade
Tél. 0553035359
- **Vignoble des Verdots**
David Fourtout - 24560 Conne-de-Labarde
Tél. 0553583431
- **Château Tour des Gendres**
Luc de Conti
Les Gendres - 24240 Ribagnac
Tél. 0553582796
- **Centre interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac (C.I.V.R.B.)**
1 rue des Récollets - 24110 Bergerac
Tél. 0553635751
- **Association Foie Gras IGP du Périgord**
4 place Francheville - 24000 Périgueux
Tél. 0553534547 60
- **Association pour la promotion et la valorisation de la truffe (A.P.V.T.)**
22 rue de la République
24510 Sainte-Alvère - Tél. 0553533584