



## Talents gourmands : l'eau à la bouche

Deuxième édition du concours Talents gourmands organisé par la banque Crédit agricole et le Bottin Gourmand, la remise des prix s'est déroulée dans le prestigieux cadre des Hauts de Loire à Onzain. Fabuleux.

Parfois, cuisiner des mets aussi bons est criminel. C'est ce qu'on dû se dire les convives invités à la remise des prix de la deuxième édition du concours Talents gourmands, organisé conjointement par le Bottin gourmand et la banque Crédit agricole Jeudi 12 mars dernier, c'est chez Rémy Giraud, chef doublement étoilé du fameux domaine des Hauts de Loire à Onzain que s'est déroulée la remise des prix, en présence des neuf finalistes de l'édition 2014-2015. Le moins que l'on puisse dire est qu'il fut difficile de les départager, au vu du mouchoir de poche dans lequel les scores se tiennent. Une formule classique, déjà entendue ? Pas vraiment, a juré Philippe Quintin, rédacteur en chef du magazine et présentateur de cette simple mais efficace remise de prix.

Depuis tôt le matin, les neufs finalistes se sont préparés pour faire goûter à un jury composé de lauréats de la précédente édition, mais aussi des partenaires de l'opération. Trois catégories découpent ces finalistes : côté agriculteurs, c'est Benjamin et Adrien Pelletier de la ferme d'Orvilliers à Broué (Eure-et-Loir) qui ont remporté le premier prix pour une production de blé et de pain en ligne directe. Dans la catégorie artisans des métiers



Les lauréats des trois catégories.

FS

de bouche, c'est la distillerie d'Henri-Pierre Girardot à Chissay-en-Touraine (Loir-et-Cher) qui arrive premier. Enfin, dans la catégorie des restaurateurs, c'est Guillaume Foucault du restaurant Pertica à Vendôme – déjà lauréat d'un Top du tourisme en septembre dernier – qui s'adjuge le premier prix. Des lots en nature mais aussi un chèque de 5 000 € qui sera le bienvenu en période de crise et d'écrasement normatif pour certains. Un prix Talents gourmands peut changer une vie, en témoignent Grégory Guillon, pâtissier-boulangier à Blois rue des Trois-Marchands, sauvé d'une faillite certaine grâce à la notoriété

acquise par le prix obtenu en 2013 pour son « cœur des bois » (lire notre portrait dans la Renaissance du 19 décembre 2014). Ou encore Philippe Gallou, restaurateur dans l'Eure-et-Loir et lauréat 2013 catégorie restauration, qui a depuis participé à l'émission Top chef.

Un cocktail a clôt cette cérémonie – pour que le crime culinaire soit parfait – et les convives ont eu la divine surprise, entre autres réjouissances pour les papilles, de goûter à une émulsion de tourteaux et homard sur gelée d'oursins servie dans un demi oursin justement. Un truc à tomber à la renverse.

**Frédéric SABOURIN**



Qui s'y frotte s'y pique.

Les neufs finalistes : Agriculteurs : Laura Semeria Domaine de Montcy à Cheverny (41) ; Benjamin et Adrien Pelletier à Broué (28) ; Brice Duchamps, Bergeries de Sologne à Fontaines-en-Sologne (41) ; Artisans des métiers de bouche : Christelle et Philippe Lamine boulangers à Vineuil (41) ; Tiphaine et Stanislas Savoure, Janville (28) ; Henri Pierre Girardot, Distillerie Fraise d'or à Chissay en Touraine (41) ; Restaurateurs : Guillaume Foucault la Pertica à Vendôme (41) ; Christophe Hay, La Maison à la côte à Montlivault (41) ; Nicolas Lahouati : La Forêt à Senonches (28)