

jeudi 30 septembre 2010

monaco-matin

Concours Sogeres

Une finale de chefs dans les cuisines du lycée hôtelier

« Vous avez deux heures et demie pour envoyer un plateau composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. » Dans les sous-sols du lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo, hier à 13 h 30, Sébastien Pejus, chef formateur chez Alain Ducasse Formation, lance la finale régionale du trophée de l'identité culinaire Sogeres. La marque, spécialisée dans la restauration collective, organise son concours tous les deux ans. À travers les candidats, les secteurs de la restauration scolaire, d'entreprise et en milieu hospitalier sont représentés. À chacun sa contrainte. Les participants doivent respecter un coût précis pour l'épreuve. Moins de 3 euros pour le secteur entreprise, moins de 2 euros pour la santé et moins d'1 euro 50 pour les scolaires. « L'idée, c'est de montrer que nous avons de vrais chefs derrière notre restauration collective », dit-on chez Sogeres.

Une place en finale nationale
Aux fourneaux, ils sont cinq. Cinq binômes de cuisiniers venus de Cannes, Mougins, Nice, Carros et Monaco à vouloir représenter la Côte d'Azur pour la finale nationale à Paris en décembre prochain. Dès les préparations, les candidats sont notés.



Avec leur menu à 2,82 euros, Christian Martinez et Cécile Gluge (ici au premier plan), cuisiniers à la Direction Générale des Impôts de Nice, représenteront la Côte d'Azur.
(Photo Adrien Paredes)

Bertrand Schmitt, chef à l'Hôtel Majestic à Cannes, et Jean Claude Guillon, ancien chef cuisinier du Grand Hôtel du Cap Ferrat, jugent la conception et l'élaboration de la recette. Les casseroles dégagent un fumet agréable, les produits frais sont travaillés minutieusement. Le goût comptera beaucoup pour les jurés. Entre quiche au

saumon et épinards pour le binôme de la Clinique Plein Ciel et pomme caramélisée façon tatin revisitée en tiramisu par les représentants des Ecoles de Monaco, les plateaux s'avèrent copieusement garnis. Gare au respect des aliments car Sophie Dumolin, chef de section à la division de sécurité sanitaire et alimentaire, note l'hy-

giène. 17 h, les dés sont jetés. Le jury composé de huit jurés, dont Joël Garrault, chef de cuisine à l'hôtel Hermitage, a tranché. Avec leur menu à 2,82 euros, Christian Martinez et Cécile Gluge, cuisiniers à la Direction Générale des Impôts de Nice, représenteront la Côte d'Azur.

ADRIEN PAREDES

Les résultats

- 1^{er} prix : Christian Martinez et Cécile Gluge (Direction Générale des Impôts, Nice). Menu : espuma de betterave au mascarpone, réduction de porto; dos de volaille florentine, moelleux de boulgour Esau, croquant de légumes et rustique de Basse Terre, banane vanillée.
- 2^e prix : Nicolas Malcoiffe et Jamila Ajroud (Clinique Plein Ciel, Mougins).
- 3^e prix : Claude Erouart et Melissa Macke (UCPC, Cannes).
- 4^e prix : Dominique Chapot et Myriam Vitali (Ecoles de Monaco).
- 5^e prix : Eric Dani et Valérie Josia (centre de formation et d'apprentissage de Carros).