

Vainqueur du prix du Jeune créateur

Le prix du Jeune créateur organisé durant ce festival s'adresse à des cuisiniers de moins de 30 ans déjà patron ou travaillant en brigade comme sous-chef ou chef de partie. Les finalistes sélectionnés sur dossier devaient préparer un repas libre pour un jury composé de chefs de grande renommée : Alain Ducasse, Michel Bras, Ferran Adria, Fulvio Pierangelini (San Vincenzo, Italie), Thierry Marx mais aussi de François Champsaur (architecte, designer)

et de Véronique Abadie. Ce concours fait véritablement appel à la créativité, car les candidats ne découvrent les ingrédients mis à leur disposition qu'au moment de commencer. Le vainqueur est Maximin Hellio, 24 ans, fils de Michel Hellio du restaurant La Voile d'Or à Plurien (22). Il a séduit les membres du jury avec les trois plats suivants : Carpaccio de Saint-Jacques et pata negra à la marinade de carotte parfumée à l'ail des ours • Foie gras au chocolat, julienne et lait de betterave • Biscuit à la clémentine, ganache chocolat et caramel de betterave.

Les trois autres finalistes étaient :

- **Christophe Bocquillon**, 22 ans, du restaurant Une Table au Sud à Marseille (13)
- **Samuel Desjobert**, 23 ans, du restaurant Rive Gauche à Tain-L'Hermitage (26)
- **Grégory Rodriguez**, 27 ans, de Gimm Traiteur à Saint-Jean (31).

Maximin Hellio reçoit le 1^{er} prix du Jeune créateur des mains de Ferran Adrià.

