

# DROME & ARDECHE

## Les rois de la cuisine médiévale

**TAIN-L'HERMITAGE.** La finale du 5<sup>e</sup> concours "Maître Chiquart 2002" a réuni six sélectionnés au lycée hôtelier d'Hermitage



Les finalistes du concours en compagnie du personnel du lycée hôtelier d'Hermitage.

Le concours de cuisine médiévale "Maître Chiquart" organisé par Marie-Josèphe Moncorgé prend une nouvelle dimension chaque année. Le lycée hôtelier d'Hermitage a mis une nouvelle fois à disposition son personnel professoral et son équipement culinaire.

Maître Chiquart est le seul cuisinier médiéval connu en Rhône-Alpes. Il était cuisinier du Duc Amédée VIII de Savoie et a laissé un recueil datant de 1420 et intitulé "Du fait de

cuisine".

Ce 5<sup>e</sup> concours a regroupé six candidats finalistes en provenance de Tain-l'Hermitage, Louviers, Strasbourg, Grenoble et Paris, qui étaient appelés à réaliser le pâté de chevreau.

Chaque année c'est une recette européenne qui est révélée provenant d'un pays différent : la France, la Grande-Bretagne, l'Italie et cette année l'Espagne. Chaque candidat doit réaliser un plat contemporain, à

partir d'une recette médiévale imposée. Tout en respectant la gastronomie médiévale, il fait appel à la créativité du cuisinier moderne.

Le jury 2002 était présidé par Régis Marcon, de l'Auberge des Cimes à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), et trois membres de la Fundacio Institut Catala de la Cuina de Barcelone (Espagne). Les maîtres de la restauration régionale - Pont de l'Isère, Granges-lès-Beaumont, Crest et Romans - ont prêté leur



Les trois vainqueurs du 5<sup>e</sup> concours Chiquart.

concours.

Après une délicate dégustation, c'est Clarisse Maugis, 18 ans, du lycée hôtelier de Soissons qui est montée sur la 1<sup>re</sup> marche. Elle effectuera en récompense un stage de deux semaines chez Guy Martin, au Grand Véfour à Paris et recevra 450 euros pour faire face aux frais de stage. Le 2<sup>e</sup> prix a été attribué à Eric Simonin, 21 ans, de l'école hôtelière de Grenoble. Il a reçu un repas pour deux personnes chez les frères Pour-

cel au jardin des Sens à Montpellier. Le 3<sup>e</sup> prix a échu à Sam Tavassoli, 21 ans, demi-chef de partie au Passiflore à Paris. Il a reçu une malette de cuisine professionnelle Berthier (Valence).

Les autres finalistes classés ex aequo sont Samuel Desiobert, 18 ans, du lycée hôtelier Hermitage, Sébastien Godéfroy, 18 ans, du lycée J.B. Decrotot de Louviers et Florian Kurtz, cuisinier à l'auberge de Traenheim à Strasbourg. ■