

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# Le chef des Fines Roches, meilleur cuisinier de la Région

Nicolas Jay est invité à participer à l'épreuve nationale.

Un Châteauneuvois a participé au concours régional de cuisine, organisé par l'association Française des Maîtres Restaurateurs, dont les 10 vainqueurs en région se retrouveront pour la finale qui aura lieu à Paris début avril 2015.

Une des dix présélections s'est tenue le 12 octobre à Avignon, dans le cadre du salon "Resto nouveau" au Parc des expositions. L'association des Maîtres Restaurateurs, dont fait partie l'Hostellerie du Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape, défend et promeut le "fait maison" et la gastronomie française. Le thème de ce concours était "un panier mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroir".

Les chefs en compétition prennent connaissance des produits qu'ils vont avoir à travailler en arrivant le matin et il leur faut, en 3 heures, réaliser un plat avec cette base. À Avignon les produits principaux étaient : un filet de taureau et



Nicolas Jay, au centre, présente le plat qu'il a préparé pour le concours.

/PHOTO J.V.

de la poitrine fumée, la garniture étant choisie dans un panier de produits limités.

Nicolas Jay, chef de l'Hostellerie du Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape, a réalisé un filet de taureau poêlé, jus réduit et "espuma" (recette à base d'une

mousse préparée à l'aide d'un siphon) de topinambours accompagné d'un mélange d'échalotes, de lard fumé et de cèpes confits, bardés de légumes racines, le tout monté en chartreuse. Tant sa présentation que le caractère goûteux de son plat ont convaincu les

membres du jury, composé de professionnels et de gastronomes, et lui a valu d'être le gagnant du concours, ce qui lui ouvre la porte de la finale qui se déroulera à Paris dans la célèbre école supérieure de cuisine "Ferrandi", dont il est d'ailleurs diplômé.

Jean VITIELLO

La Provence 15/10/15