

Sarlat, mai 2018

Michel Guérard, un Président d'exception pour les 10 ans du TROPHEE JEAN ROUGIE A SARLAT

La 10e édition du Trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe se tiendra le samedi 19 janvier 2019 pendant la Fête de la Truffe à Sarlat.

La formule du Concours culinaire restera inchangée : huit candidats seront retenus sur dossier en proposant 2 recettes autour du foie gras et de la truffe noire du Périgord, ingrédients emblématiques de la gastronomie Sarladaise.

Après neuf éditions exceptionnelles, présidées successivement par Michel Trama, Régis Marcon, Yannick Alleno, Frédéric Anton, Dominique Loiseau, Michel Naves, Gilles Goujon, Michel Nave et de nouveau Régis Marcon en tant que Président du Comité d'organisation du Bocuse, le concours, ouvert aux jeunes talents de la cuisine française, sera présidé en 2019 par Michel Guérard, 3 étoiles Michelin dans son hôtel-restaurant Les Pré d'Eugénie, à Eugénie-Les-Bains et Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie.

Michel Guérard, considéré comme l'un des fondateurs de la cuisine nouvelle, est né en 1933 à Vétheuil dans une famille de bouchers-éleveurs. Il fait son apprentissage professionnel chez le pâtissier-traiteur Kléber Alix à Mantes à partir de 1950. Après son service militaire il est embauché au Crillon comme chef pâtissier puis chef saucier. Après avoir remporté le concours de meilleur ouvrier de France en pâtisserie, il devient chef pâtissier du Lido puis seconde Jean Delaveyne au Camélia (2 étoiles au Guide Michelin) à Bougival.

En 1965, il s'installe à son compte dans un bistrot d'Asnières-sur-Seine qui deviendra rapidement le Pot-au-Feu, considéré comme un haut lieu de la gastronomie parisienne puis internationale. Il devient un des fondateurs de la « nouvelle cuisine » en inventant sa « salade folle » (à base de foie gras qui se substitue à la vinaigrette).

Le guide Michelin rouge lui donne sa première étoile en 1967. En 1971, il décroche un deuxième macaron au guide Michelin.

En 1974, il s'installe avec sa femme Christine dans les Landes, à la station thermale d'Eugénie-les-Bains où il met au point une « cuisine minceur » particulièrement savoureuse, qui lui vaut la couverture de Time.

En 1977, il écrit La cuisine gourmande, obtient 3 étoiles au guide Michelin et 4 toques rouges au guide Gault et Millau (note 19,5/20).

En 1983, il rachète les chais et vignes du Château de Bachen puis crée la première Ferme Thermale en 1996. En 2010, il est le président des Rencontres François Rabelais. En septembre 2013, il inaugure son école de cuisine de santé, l'Institut Michel Guérard, premier centre national d'enseignement en cuisine de santé, à Eugénie-les-Bains, en accueillant une vingtaine d'élèves.

La ville de Sarlat et les Maisons Rougié et Pebeyre, fondateurs de l'Académie Culinaire du Foie Gras et de la truffe, vous donnent rendez-vous à Sarlat le 19 janvier prochain pour rencontrer une légende de la gastronomie !