

Nicolas Delacourt et Franck Baruzier 10e lauréats du Trophée Jean Rougié à SARLAT

Nicolas Delacourt, de l'école du Lycée Hôtelier du Touquet et son professeur Franck Baruzier, lauréats du Trophée Jean Rougié 2019 à Sarlat.

Une recette froide et une recette chaude au foie gras et à la truffe comme figures imposées. C'est le défi qu'avaient à relever huit jeunes étudiants en cuisine sélectionnés dans toute la France. Sous le regard d'un jury prestigieux, composé des meilleurs chefs, tous lauréats du Bocuse, Meilleur Ouvrier de France et étoilés Michelin, et présidé par Michel Guérard, chef trois étoiles du restaurant Les Prés d'Eugénie, à Eugénie-Les-Bains et Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie.

Nicolas Delacourt, tout juste 18 ans n'a pas tremblé : il vient de remporter à Sarlat ce 10e trophée Jean Rougié organisé par la Ville de Sarlat, les Maisons Rougié et Pebeyre.

Le marathon avait démarré le matin même. Installés au centre culturel dans des box spécialement aménagés, les 8 jeunes ont cuisiné toute la journée sous l'oeil vigilant de Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France, directeur du concours et Directeur de l'école de foie gras Rougié de Pau. À la fois rigoureux et attentif, Jean Luc Danjou avait souhaité mettre en avant le professeur et son élève. La complicité, la motivation, le stress et l'émotion du duo se sont ressentis dès le matin et jusqu'aux marches du podium.

Du 1er au 8e, les candidats ont tous été récompensés.

Le lauréat a reçu un robot Kitchen Aid, 1 veste offerte par Bragard, un set de couteaux et un stage à l'école du foie gras offerts par Rougié, des truffes offertes par la société Pebeyre, un abonnement à la revue YAM, du vin offert par l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras, du champagne offert par Chai Papin, des livres de cuisine, du chocolat Valrhona. Le gagnant repart également avec le trophée en cuillères d'argent offert par la ville de Sarlat et réalisé par l'artiste Gérard Bouvier qui restera dans son établissement pendant 1 an.

Le palmarès

- 1- Nicolas DELACOURT et son professeur Franck BARUZIER, Lycée hôtelier du Touquet
- 2- Romain CHERE et son professeur Christian FRECHEDE, Lycée hôtelier de La Rochelle
- 3- Albert GUILLEGAULT et son professeur François GUIONIE, Lycée hôtelier de Blois

Prix spéciaux

Prix du meilleur plat froid : Clément BATIFOL et son professeur Patrick BOUFFETY, Lycée hôtelier du Sacré Cœur de St Chely d'Apcher

Prix du meilleur plat chaud : Lucie DUBUC et son professeur Jean Benoit Pelletier, Lycée hôtelier de l'Orléannais à Olivet

Prix coup de cœur du jury cuisine : Justine BASIN et son professeur Christian LARROSE, Lycée Quercy Périgord à Souillac