

Six candidats pour le titre de VITeff chef

PUBLIÉ LE 12/07/2013

Par Marion DARDARD

EPERNAY (51). On connaît désormais le nom des six candidats qui s'affronteront aux fourneaux pour devenir le premier VITeff chef de l'histoire du salon !



QUI coiffera la première toque de chef du VITeff ? Il faudra attendre la finale du 17 octobre organisée pendant la 12e édition du salon des technologies des vins effervescents au Millesium pour le savoir. En revanche, on connaît désormais les noms des six candidats qui se battront pour l'avoir ! Un jury de cinq professionnels s'est réuni le 2 juillet pour les choisir, parmi les huit candidatures déposées du 28 février au 30 juin. « C'est peu, mais pour une première année, c'est déjà bien », se réjouit le cuisinier Jean-Claude Pelletier, délégué régional de l'Académie nationale de cuisine, organisatrice de ce premier concours VITeff chef, avec la CCI Reims-Epernay et la communauté de communes de la Grande Vallée de la Marne. « Nous avons étudié les recettes, et regardé si les candidats respectaient les critères du règlement, notamment le nombre d'ingrédients à utiliser. Nous avons établi un classement chacun dans notre coin, puis additionné les points. On savait qu'on ne devait en garder que six... » Six cuisiniers amateurs qui ont donc séduit grâce à leur audace, à leur imagination, pour créer un plat à base de dinde rouge des Ardennes (imposée par le jury)... Voici une mise en bouche !

La dinde rouge des Ardennes à l'honneur

Laure Daviaux de Chouilly défendra ses chances grâce à sa ballottine de dinde farcie au Langres accompagnée de son lentillesotto au champagne. Nicolas Routier de Mancy proposera son original « Red Dinde de mon Burger ». Ludovic Laurence de Châlons-en-Champagne a prévu de concocter une paupiette de dinde rouge des Ardennes pochée, rémoulade de céleri, pomme de terre et truffe, légumes glacés au miel et chips de jambon des Ardennes. Louissette Martinet d'Oeuilly se lancera dans des raviolis de dinde rouge des Ardennes, jus tomate, chantilly de ratafia. Sandrine Bourdelat de Brigny-Vaudancourt cuisinera un rouleau de dinde rouge en parure d'automne. Quant à Jérôme Ony d'Auménancourt, il tentera de convaincre les jurés grâce à ses aiguillettes de dinde rouge des Ardennes laquées, sauce soja/champagne. Tous ces plats, ils devront les réaliser devant des professeurs de cuisine lors de la demi-finale organisée le mardi 17 septembre au lycée Gustave-Eiffel à Reims. Les trois meilleurs candidats se retrouveront le jeudi 17 octobre sur le salon VITeff à 16 heures dans le hall champagne pour remettre le couvert et se disputer le titre de VITeff chef 2013. Ils réaliseront leur recette devant le public, avant d'être à nouveau jugés, par des professionnels et des institutionnels cette fois, à qui ils devront présenter et expliquer leur plat. Ce sera ensuite, enfin, l'heure de la remise des prix et des diplômes par l'Académie, qui consacrera le 1er VITeff chef en lui décernant une sculpture offerte par la Région.



L'ARDENNAIS

Feuilletez le journal sur votre ordinateur

CHOIX DE L'ÉDITION :

REIMS

DATE :

16 / 07 / 2013

[Je consulte](#)

Vidéos



[Passage en revue des éclissages en Champagne-Ardenne](#)
15/07/2013



[Y du changement à L'union/l'Ardenne](#)
12/07/2013



[Défilé du 14 juillet: des civils en première ligne](#)
12/07/2013



[Pourquoi le Burger King de Reims Champagne sud fait le buzz ?](#)
05/07/2013



[Un Prince au Stade de Reims](#)
04/07/2013