



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

- TROPHÉE CULINAIRE FRANCE-GASPÉSIE 2008 -

UNE LUTTE AMICALE DES PLUS SAVOUREUSES

Gaspé, le 8 octobre 2008 – Le vendredi 3 octobre, au Centre de formation C.-E.-Pouliot de Gaspé, quatre jeunes cuisiniers gaspésiens se sont fait la lutte dans le cadre du *Trophée culinaire France-Gaspésie 2008*. Les noms des lauréats ont été connus en soirée lors du cocktail dînatoire de clôture du Festival gourmand. Ainsi, monsieur Yannick Fortin a été déclaré grand vainqueur du *Trophée culinaire France-Gaspésie 2008* alors que monsieur Dave Boulay a obtenu la mention *Coup de cœur des médias*.

Une lutte amicale des plus savoureuses

Les quatre cuisiniers qui ont participé au concours sont tous des finissants au programme de cuisine d'établissement du Centre de formation C.-E.-Pouliot. En plus des odeurs sublimes dégagées par la cuisson des différents mets mitonnés par les participants, une atmosphère de franche camaraderie flottait dans la cuisine. Il est important de noter que tous les plats ont été préparés à partir de produits du terroir gaspésien offerts gracieusement par Gaspésie gourmande.

Le grand gagnant

Le lauréat du *Trophée culinaire France-Gaspésie 2008*, Yannick Fortin, est originaire de Gaspé et a obtenu son diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement en juin 2006. Il est aussi détenteur d'une attestation de spécialisation professionnelle en sommellerie. Yannick est cuisinier depuis deux ans à la Maison William Wakeham de Gaspé. Voici ce qu'il a concocté en cuisine et qui lui a valu l'obtention du Trophée : tartare d'ombre chevalier, carpaccio de pétoncles et beurre de pastis \ épaule d'agneau, choux de Savoie et échalotes caramélisées \ clafoutis aux fraises.

Son prix :

Un stage d'un mois en France dans un établissement français de restauration ;

Un stage d'un mois en France avec un maître pâtissier;

Deux jours de stage au restaurant Le Pont de l'Ouysse en France;

Une assiette en terre cuite confectionnée par l'artiste Jako Boulanger de Caplan.

Le Coup de cœur des médias

Originaire de l'Anse-au-Griffon, Dave Boulay a terminé sa formation en cuisine d'établissement en 2000. De 1999 à 2007, il a travaillé comme cuisinier au restaurant de l'Hôtel des Commandants de Gaspé et depuis un an, il occupe le poste de chef exécutif au restaurant Terra Nova. Voici le menu qu'il a présenté et qui lui a permis d'être le *Coup de cœur des médias* : tartare de pétoncles en robe de saumon fumé \ duo agneau, épaule farcie aux herbes \ trilogie de crème aux fraises, bleuets et truffe chocolat.

Son prix :

Une assiette en terre cuite confectionnée par l'artiste Jako Boulanger de Caplan ;

Un moulin à poivre en érable fait à la main par monsieur Bernard Bujold, un artisan du bois de Caplan.

Les deux autres concurrents au concours étaient messieurs Paul Hachey et Benoît Queenton, respectivement chef exécutif au restaurant La Seigneurie Baie-Bleue à Carleton et cuisinier au restaurant La Morutière à Percé.

Les différents jurys

Trois jurys ont évalué le « succulent » travail des quatre cuistots participants :

- le premier jury était composé de messieurs André Lagacé, chef-formateur au Centre de formation C.-E.-Pouliot, Éric Cazaubon, chef-formateur au Lycée Notre-Dame du Roc de la Roche sur Yon en France et Sylvio Asselin, chef-cuisinier à La Maison du Pêcheur de Percé. Les membres de ce jury étaient chargés d'observer les concurrents en cuisine et d'évaluer les éléments suivants : les méthodes de travail, les techniques de cuisson, l'hygiène et la sécurité ;
- les chefs cuisiniers Christian Parra, Christian Demangeont, Gabriel Favreau et Yvanhoé Tremblay composaient le deuxième jury. Ils étaient en salle à manger et leur travail était d'évaluer les aspects organoleptiques, qui font appel aux sens (présentation visuelle des aliments, le goût, les odeurs, la texture des aliments) ;
- le troisième jury était composé de monsieur Martin Roussy, chef de la programmation et animateur à Radio Gaspésie, et de madame Annie Tremblay, journaliste au Journal Graffici. Après avoir dégusté les différents plats préparés par les participants au concours, les membres de ce jury avaient la dure tâche de déterminer le « Coup de cœur des médias ».

Le comité organisateur du *Trophée culinaire France-Gaspésie 2008* remercie les cuisiniers qui ont participé à ce concours « d'adresse culinaire », les membres des différents jurys pour leur expertise et leur disponibilité et tous les partenaires qui ont contribué de près ou de loin au succès de cette première édition. Aussi, nous félicitons chaleureusement monsieur Yannick Fortin, lauréat du *Trophée culinaire France-Gaspésie 2008* et nous lui souhaitons un beau séjour de découvertes et d'échanges chez nos cousins Français.

Photo : Monsieur Yannick Fortin, lauréat du *Trophée culinaire France-Gaspésie 2008*

Photo collaboration de Charles Bilodeau, Ricochet design



Source :

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication
Commission scolaire des Chic-Chocs
Téléphone: (418) 368-3499, poste 5912