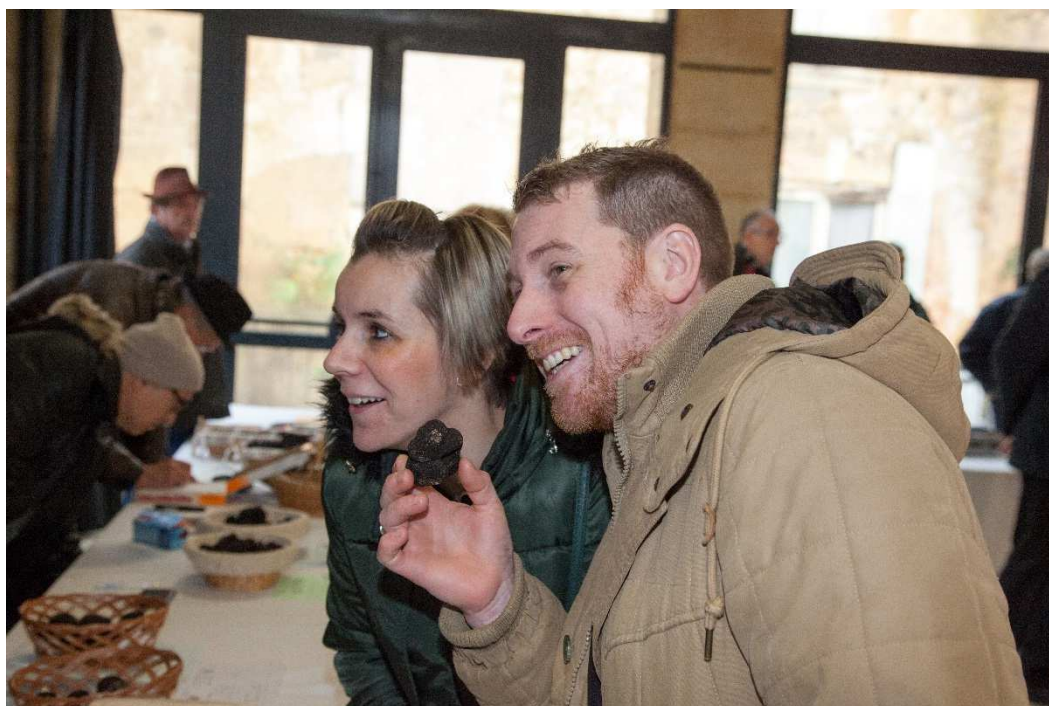


## Prix Ragueneau – Edition 2019

### Le jury a rendu son verdict !

Cette année encore, l'Interprofession des Vins de Bergerac Duras en partenariat avec la Mairie de Sainte Alvère (Commune du Val de Louyre) invitait les professionnels de la restauration à laisser s'exprimer leur créativité autour de l'emblématique truffe du Périgord et à imaginer les plus beaux accords avec les Vins de Bergerac-Duras.

Les 5 équipes finalistes se sont affrontées lundi 14 janvier au Lycée Jean Capelle, avec l'aide de commis élèves en cuisine, devant un comité de sélection prestigieux. Retour sur une rencontre au sommet entre la truffe de Sainte-Alvère et les vins de Bergerac-Duras !



*L'équipe lauréate au marché à la Truffe de Sainte Alvère*

## Le Périgord et son terroir mis à l'honneur

Plus qu'un concours culinaire, le prix Ragueneau est avant tout un prix alliance mets-vins né de la volonté de mettre à l'honneur le Périgord et son terroir. Quoi de mieux que la truffe, ingrédient le plus magique de la gastronomie et ses vins, qui se déclinent en pas moins de 17 appellations, pour porter ses couleurs ? Pour aller plus loin, chaque année, d'autres produits sous signe de qualité sont invités en « guest star » pour illustrer la richesse et les atouts uniques de ce terroir.

Cette année, ce sont le chapon fermier et le foie Gras du Périgord qui ont rejoint la truffe de Sainte Alvère sous le feu des projecteurs.

## Un jury trié sur le volet

La rencontre de ces produits avec les Vins de Bergerac-Duras a été jugée par un comité de sélection prestigieux : Patrick Jeffroy, chef de l'Hôtel de Carantec

(2 macarons Michelin), Danièle Mazet Delpeuch, cuisinière périgourdine et auteur (Carnets de cuisine : du Périgord à l'Elysée), Martin Walker\* et Julia Watson, co-auteurs de deux livres de cuisine autour de leurs coups de cœur gastronomiques en Périgord, Aymone Vigière d'Anval, chroniqueuse vins pour le magazine Saveurs, Elisabeth de Meurville, journaliste spécialiste vins et gastronomie et auteur du Guide des Gourmands, Laure Goy, journaliste vins (Terre de Vins) Antonio Mafra, chroniqueur art de vivre au journal le Progrès, Pascal Lafon, professeur de cuisine.

## 5 équipes en finale

Les équipes participantes, formées de deux professionnels de la restauration : un chef de restaurant et un responsable de vin, ont d'abord présenté sur dossier, deux accords mets-vins : une recette d'un amuse-bouche mettant en lumière le foie gras IGP Périgord et la truffe de Sainte Alvère, puis une recette de chapon fermier du Périgord cuisiné avec de la truffe de Sainte Alvère. Chaque met devait être accompagné d'un vin de Bergerac-Duras, sélectionné et argumenté par le sommelier. Les 5 meilleures équipes ont accédé à la finale.

*\*Martin Walker, auteur de la série policière "Bruno Chef de Police"(diffusée internationalement et bestseller en Allemagne notamment) est un ambassadeur inconditionnel de l'art de vivre en Périgord qu'il distille tout au long de ses romans*

- **Rémy Le Charpentier (chef) et Mikela Lura (sommelière)**, La Chartreuse du Bignac à Saint-Nexans
- **Charlie Ray (chef) et Mélanie Legrand (responsable de salle)**, le Vin'quatre à Bergerac
- **Nicolas Aujoux (chef) et Cécile Guérin (Maître d'hôtel)**, O Moulin à Carsac Aillac
- **Mickaël Gallas (chef) et Johann Bourbon (responsable de salle)**, "Manger sur la Plage" à Marennes
- **Hassan Nidhsain (chef) et Laetitia M'Baye (responsable de salle)**, la Brasserie "Le Passage" à Paris.

## Un programme hautement gourmand

Lundi, candidats, membres du jury, vigneron, partenaires et invités du Prix Ragueneau ont visité avec les commissaires et **trufficulteurs experts** le très pittoresque marché à **la truffe de Sainte Alvère**, et ont goûté à son ambiance authentique.

En début d'après-midi, les 5 binômes sont entrés en compétition **au Lycée Jean Capelle, partenaire fidèle du prix Ragueneau** : les chefs ont réalisé les recettes d'amuse-bouche et de plat pendant que les responsables "vins" se sont succédé devant le jury pour argumenter les accords mets-vins.

La remise des prix a eu lieu à la Tour des Vents le soir même. Un chèque de 3000€ a été attribué à l'équipe lauréate, et un chèque de 1000€ a été remis à l'équipe arrivée en deuxième. Toutes les équipes sont dotées de 12 magnums et de 24 bouteilles de vins de Bergerac et de Duras.

## Le Palmarès

Cette année, le prix Ragueneau a été décerné à l'équipe du restaurant le **Vin'Quatre** de Bergerac. Une cuisine sublimant les produits locaux avec inspiration.

**1er – Charlie Ray (chef) et Mélanie Legrand (responsable de salle), le Vin'quatre à Bergerac**

Recettes & accords présentés :

Vol au vent, poireaux à la crème de truffe de Sainte Alvère, Foie gras du Périgord poêlé

*Petite Fugue Château le Payral Bergerac sec 2016*



Suprême de chapon du Périgord rôti, polenta de topinambour, croustillant de salsifis sauce vin blanc et truffe de Sainte Alvère

*La pie Colette Domaine Domaine Mouthes le Bihan Côtes de Duras 2016*

**2<sup>ème</sup> – Nicolas Aujoux (chef) et Cécile Guérin (Maître d'hôtel), O Moulin à Carsac Aillac**

**Recettes & accords présentés :**

Foie gras de canard du Périgord poêlé, émulsion de thé Matcha, julienne de truffe de Sainte Alvère et croustillant Sésame anis vert  
Château Tour des Gendres Moulin des Dames Bergerac sec 2016

Suprême de chapon du Périgord en croûte de noix et comté, tartelette risotto de céleri à la truffe de Sainte Alvère, cromesquis de salsifis, condiment cassis moutarde violette  
Château Monestier la Tour Côtes de Bergerac rouge 2014



*Remise des Prix à la Tour des Vents aux deux équipes*



*Mélanie Legrand et Charlie Ray*

**CONTACT PRESSE**

**IVBD – Marie-Pierre Tamagnon**

05 53 63 57 51 – [mariepierre.tamagnon@vins-bergeracduras.fr](mailto:mariepierre.tamagnon@vins-bergeracduras.fr)