



Les concours du 23ème Salon Gastronomique de Monaco

Le 23ème Salon Gastronomique de Monaco a été l'occasion pour de nombreux producteurs et cuisiniers de montrer ou confronter leur savoir-faire dans une ambiance festive sous la houlette de la commission Slow-Food Monaco Côte d'Azur présidée par Jean-Pierre Rous. Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco vous en livrent les principaux résultats

Après l'ouverture du Salon le vendredi 23 novembre avec la visite des membres du gouvernement monégasque, la commission Slow Food Monaco Côte d'Azur a commencé la dégustation de l'ensemble des produits exposés par des passionnés.

Au nombre des membres du jury, on comptait le président de la commission, M.

Jean-Pierre Rous, ainsi que **Michel Debiove**, **Jean Pallanca**, **Freddy Vinage**, **Dominique Milardi**, le Chef Exécutif du Meridien **Laurent Colin**, **Guy Cassouto** (journaliste spécialisé dans les vins et la gastronomie), Monsieur **Gherard**, propriétaire du restaurant éponyme, **Henry Quartino**, et **Antonio Fochi**.

La commission était divisée en 2 groupes, un pour le salé, l'autre pour le dessert.

Le palmarès des dégustations

Grand prix Slow Food: Domaine Rey pour son jambon de porc noir Bigorre

Prix de la qualité: Caviar de France

Prix de la tradition: Apicultura Torazza pour son miel et **Villa Angeli** (Corse) pour son huile d'olive

Prix de l'originalité: Quack Spack pour son salami d'oie.

Prix spécial du jury:

Maison Auer pour ses noisettes au chocolat

GR Cioccolato pour son chocolat sans sucre

La maison Vallette pour son mi-cuit de foie gras au poivre de sarawak. 10 critères étaient jugés et pouvaient affecter le classement.

Par exemple le **Domaine Rey** a 35 porcs, élevés librement sans antibiotiques dans des parcelles sans engrais ni produits chimiques.

Caviar de France a 2 esturgeons pour 10m³ d'eau de source, élevés sans antibiotiques mais avec des produits bio.

Le concours Masterchef amateur

Pour ce concours de cuisine ouvert aux non-professionnels, 250 candidats ont envoyé une vidéo

à la commission du jury présidée par le chef **Joël Garault**.

8 quart de finalistes ont été sélectionnés pour concourir le vendredi 23 novembre.

Ils avaient 1h30 pour préparer un plat avec les produits mis à leur disposition:

Potiron, ail, oignon, échalote, safran, riz Arborio, pommes de terre, carottes, céleri, romarin, sauge, persil, basilic, huile d'olive, 2 noix pour faire le bouillon, vinaigre balsamique, sel et beurre. Les demi-finalistes se sont affrontés le samedi 24 novembre avec le panier suivant;

Patate douce, carotte, basilic, persil, oignon, ail, racines tapinanbour, poivrons, morue, huile d'olive, beurre,

Les deux finalistes avaient deux heures pour préparer une pintade sous l'es yeux d'un jury d'experts parmi lesquels on comptait le Chef **Joël Garault**, **Antonio Fochi**, le Chef du Novotel Monaco **Frédéric Ramos** ou encore le Chef Laurent Colin.

Les candidats ont été évalués pour le choix des produits utilisés, le nettoyage de leur lieu de travail, la présentation du plat, le temps consacré, la technique utilisée, le goût et aussi pour la quantité des déchets jetés.

Le vainqueur 2018 est **M. Jean-Philippe Gallot**

Les crêpes Suzette

La fête n'aurait pas été complète sans l'animation (attendue depuis longtemps) de l'équipe A.M.I.R.A. Sections de Monaco et Sanremo, le samedi après-midi de 18h00 à 19h00.

304 crêpes Suzette ont été réalisées, avec l'explication de l'histoire de ce dessert iconique!

Un grand succès. Les maîtres étaient présents: **Carlo Rossi** (ancien propriétaire du restaurant Pulcinella), **Lorenzo Olivieri**, **Enzo Franceschini**, **Gianfranco Tavanti** et **Antonio Fochi**.