



## Le Concours national de recettes “Les délices à la fourme d’Ambert” consacre les créations culinaires d’une jeune Montpellieraine Julie PERSEGOL

de gauche à droite : 3ème Prix : Julien LAMPERRIERE (Vannes) ; 1er Prix Julie PERSÉGOL (Montpellier) ;  
Rodolphe RÉGNAULD, Chef cuisinier Toque d’Auvergne et parrain du concours ; 2ème Prix : Yvann MONTEIRO (Clermont-Ferrand)

# Que du bonheur !

Voilà ce qu’on pouvait entendre en cuisine lors de la finale du 6ème concours de recettes « les délices à la fourme d’Ambert ». Ce jeudi 26 mars au Lycée Hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme), 7 candidats de toute la France se sont affairés derrière les fourneaux pour préparer lors deux recettes associant le plus doux des fromages bleus : une entrée sous forme de trilogie et un magret de canard en plat principal. **Et pour la première fois depuis la création du concours, c’est une jeune fille élève en terminale bac pro cuisine au Lycée Jules Ferry – La Colline de Montpellier (Hérault) qui remporte le Trophée. Julie PERSÉGOL a conquis les jurys de dégustation et fait coup double.** En effet, ses deux recettes *Croustillant de pied de porc et fourme d’Ambert, pavé d’aubergines et tomates confites farcies à la fourme d’Ambert, flan de lentilles vertes émulsion de fourme d’Ambert* et *Magret de canard farci à la fourme d’Ambert, gratin de pommes de terre et compotée d’endives, sensation fourme d’Ambert, chou romanesco légèrement glacé, pleurotes sautées* ont pris la première place dans les deux catégories et. Pour sa première participation à un concours national, ce fut un coup de maître, d’autant plus qu’il y a encore quelques mois, la fourme d’Ambert était seulement un fromage parmi d’autres. « Je n’ai jamais eu autant d’inspiration avec un produit du terroir. La fourme d’Ambert dégage des saveurs subtiles qui s’harmonisent avec une multitude d’ingrédients. Cette AOC fromagère est un vrai régal à cuisiner ». C’est bien également ce que pense, **Yvann MONTEIRO, élève en terminale bac pro cuisine au Lycée Hôtelier de Chamalières, qui prend la 2ème place. Sa trilogie a ravi le jury et son magret à l’ananas était un exercice périlleux dont il s’est sorti avec brio. Enfin, Julien LAMPERRIERE, apprenti au CFA de Vannes a su démontrer son potentiel. Pour ce jeune qui ignorait l’existence de la fourme d’Ambert, son initiation a été particulièrement rapide, à tel point que le restaurant où il travaille en alternance propose désormais plusieurs de ses recettes à la fourme à sa carte.**

Devant le niveau de qualité particulièrement élevé du concours, les jurys ont également récompensé les créations les plus originales en remettant deux coups de cœur comme leur permet le règlement de l’épreuve. **Cyril BARDIN du Centre de Formation des Apprentis de Saumur (Maine et Loire) reçoit le coup de cœur du jury pour sa Trilogie et Gianni PIANTONI, Lycée Stanislas de Villers-les-Nancy (Meurthe et Moselle) se voit décerné le coup de cœur Magret.** Pour Rodolphe RÉGNAULD, parrain du concours et prix jeune talent régional *Gault et Millau*, dont le restaurant est situé à Pont-du-Château, le concours a montré que le talent n’attend pas le nombre des années : « Dans les attitudes, les regards, les façons de faire, il y a des signes qui ne trompent pas. Nous avons probablement récompensé de futurs grands chefs. Ils ont su créer des accords presque parfaits avec la fourme d’Ambert ». Toutes les recettes du concours mais aussi celles imaginées par plusieurs grands chefs seront à découvrir bientôt sur le site internet : [www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com). Tout comme le programme complet des Fourmofolies, la grande fête de la fourme et des saveurs à laquelle participeront 15 000 gourmets et gourmands les 8 et 9 août prochain à Ambert.



# Palmarès 2009

## Concours national de recettes

### "Les délices à la fourme d'Ambert"

#### → 1er prix : Julie PERSEGOL

##### Lycée Jules Ferry La Colline de Montpellier (Hérault)

- Croustillant de pied de porc et fourme d'Ambert, pavé d'aubergines et tomates confites farcies à la fourme d'Ambert, flan de lentilles vertes émulsion de fourme d'Ambert,
- Magret de canard farci à la fourme d'Ambert, gratin de pommes de terre et compotée d'endives, sensation fourme d'Ambert, chou romanesco légèrement glacé, pleurotes sautées.



#### → 2ème prix : Yvann MONTEIRO

##### Lycée Hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme)

- Cassolette de lentilles vertes du Puy au saumon frais, mousse de fourme d'Ambert, samoussas aux pieds de porc à la fourme et huîtres chaudes avec crème de fourme d'Ambert et brunoise de pommes,
- Tournedos de Magret de canard à l'ananas, accompagné d'un chou farci à la fourme d'Ambert et d'endives braisées



#### → 3ème prix : Julien LAMPERRIERE

##### Centre de Formation des Apprentis de Vannes (Morbihan)

- Velouté de lentilles vertes du Puy, fourme d'Ambert et brisures de Saumon fumé, Huîtres Marennes d'Oléron au beurre d'Ambert, poivron vert au jus iodé, aumonière au caviar d'Aubergine à la fourme d'Ambert, aux escargots de Bourgogne.
- Magret de canard rôti, mille-feuille de chou vert et une douceur de carotte, Ananas frais sauté et sa crème d'Ambert.



#### Trilogie à la fourme d'Ambert

→ **Coup de coeur du jury** : Cyril BARDIN  
Centre de Formation des Apprentis de Saumur  
(Maine et Loire)

- Huîtres et son émulsion, nems et ses tartares de la mer et oeuf mollet fondant à la fourme d'Ambert,

#### Magret à la fourme d'Ambert

→ **Coup de coeur du jury** : Gianni PIANTONI  
Lycée Stanislas de Villers-les-Nancy  
(Meurthe et Moselle)

- Magret de canard rôti et lardé à la fourme, sauce Bigarade, petit chou farci et duo de légumes.