

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON 2017
DU 1ER AU 12 NOVEMBRE
CONCOURS CHEF DE DEMAIN

Lors de la 87^{ème} foire gastronomique et internationale de Dijon, **Zaccharia CHARDI**, élève de 1^{ère} BAC PRO Cuisine, classe 1 res1 , a participé au concours : **CHEF DE DEMAIN**.

Il était en période de formation en entreprise à l'Abbaye de Bussière, établissement de luxe prestigieux, 4 étoiles en Bourgogne, à proximité de Dijon.

Le concours a pour concept de promouvoir et de valoriser les filières agricoles locales en Côte d'Or avec la symbolique : "De la Ferme à l'Assiette". Il est destiné aux apprentis coachés par leur chef qui doivent élaborer un plat autour d'une viande imposée. Ils ont à leur disposition un panier garni composé de légumes de saison et de fruits bourguignons.

Zaccharia a profité de son stage et des conseils de son chef de cuisine Guillaume Royer, Meilleur Ouvrier de France 2015, "Grand de Demain" Gault et Millau 2016, "Grande Table de l'Année " 2016 aux Trophée de la Gastronomie, pour se présenter à ce concours.

Pour la demi-finale, Zaccharia a préparé un plat autour d'une souris d'agneau laquée dressée avec un jus d'agneau et garni de carottes en biseau, de céleri boule en emporte pièce, de panais en triangle isocèle, de navet boule d'or en quart de lune et d'une purée de potimarron.
Les légumes sont disposés soigneusement en cercle autour de la viande.

Son dessert est composé d'une demi-pomme gratinée avec un appareil à gratin paysan et cuite au four, servie avec un coulis de cassis caramélisé au miel et agrémentée d'un râpé de chocolat.

La production de Zaccharia a été sélectionnée pour la Finale de ce concours sur 4 participants.

Pour cette finale, Zaccharia a présenté une pièce de boeuf colorée au beurre moussoux, cuite rosée, avec une émulsion au lard, dressée sur un jus de boeuf monté au beurre et à la moutarde à l'estragon de chez Fallot à la truffe noire de Bourgogne.

La garniture était composée de petits dômes de purée de potimarron, de rondelles de pommes de terre en emporte pièce avec un disque de beurre à la moutarde Fallot à la truffe noire de Bourgogne sur le dessus, de céleri boule en triangle isocèle, le tout dressé harmonieusement en cercle autour de la pièce de viande.

Son dessert est élaboré autour de la poire et du miel. Il a poché une poire dans un sirop à la verveine et la accompagnée de dés de poire rôtie caramélisés au miel. Il a ajouté au dressage des dés et des triangles isocèles de poire nature, une crème patissière à la poire et un coulis de poire. En décoration, il a agrémenté son assiette avec des points de miel caramélisé, des noisettes concassées caramélisées et du chocolat râpé seulement sur le dos de la poire pochée.

Zaccharia a remporté le Finale de ce concours avec les félicitations des membres du Jury.

Madame VALLE