

DANS CE CHALLENGE, LES CLIENTS DONNENT AUSSI LEUR AVIS

11 000 votants pour les prix Lucien Vanel 2009

Toulouse (31) Mettre en avant l'identité culinaire de la ville rose : tel est l'objectif des prix Lucien Vanel, organisés entre autres par Guy Pressenda, président de l'Umih 31.

Une assemblée à la hauteur de l'événement : quelque 650 personnes ont assisté à la remise des 2^{es} prix Lucien Vanel, dans les salons de l'Arche Marengo à Toulouse. À l'origine du challenge, il y a non seulement **Guy Pressenda**, président de l'Umih 31 et vice-président national

des restaurateurs, mais aussi les acteurs de la mairie et de l'office de tourisme de la ville rose. Objectif : la mise en avant de l'identité culinaire toulousaine avec, pour figure de proue, l'emblématique **Lucien Vanel**, 80 ans, ancien 2 étoiles *Michelin* à la faconde intarissable. Chef et tête, il l'a montré une nouvelle fois

Pressé de foie gras, pigeon et volailles, girolles marinées, gelée corsée pour commencer, Veau de l'Aveyron et du Ségala cuit à la mousse de beurre, pommes et ris de veau, tartare de langoustines, œuf noir à percer, sauce Nantua pour suivre, Biscuit pain de Gênes aux pistaches, framboise cranberry, hibiscus et crème de citron pour terminer. Côté vins, limoux blanc [Toques] et clochers terroir Autan 2007, Les Virtuoses 2006 de la cave coopérative de Fronton, ou encore Haute expression du château Laurou 2005 ou Optimum du château Bellevue la Forêt 2006 avec les fromages AOC...
Sy. S.



Les lauréats de l'édition 2009, accompagnés, pour certains, de leur épouse.

lors de cette soirée riche en émotions, rires et applaudissements.

Amateurs éclairés

L'originalité du challenge consiste dans son jury. Du 15 février au 31 mai, un livret a été diffusé auprès du grand public, qui devait voter après un repas pris dans les établissements listés. Plusieurs catégories étaient possibles, dans l'esprit 'rallye' et 'coup de cœur'. 11 000 personnes, soit presque le double de l'an dernier, se sont piquées au jeu. Un autre jury, composé cette fois des 'académiciens' et regroupant près de 80 amateurs éclairés, tous passionnés des produits du terroir, ont apporté leurs suffrages. En tout, 9 titres étaient à pourvoir, pour plus de 100 compétiteurs cette année.

Deux 'parrains' ont eu pour tâche de créer le menu, mis en forme par la brigade de Falcou Traiteur : **Franck Renimel**, du restaurant En Marge, et **Jérémy Morin**, du Metropolitan.

Trophées 2009

Les Prix du public

Prix de la cuisine brasserie : Chez Firmin, **François Mazzuchin** à Toulouse
Prix de la cuisine bistrot : L'Argentine, **Claude Ségura** à Escalquens
Prix de la cuisine traditionnelle/gourmande : Le Genty Magre, **Romain Brard** à Toulouse
Prix de la cuisine gastronomique/raffinée : Les Jardins de l'Opéra, **Stéphane Tournié** à Toulouse

Les Prix de l'Académie

Lauréat 2009 : Le Mas de Dardagna, **Fabrice et Sylvain Joffre** à Toulouse
Prix de la convivialité : Au Bouchon Lyonnais, **Laurent Orsi** à Toulouse
Prix de la créativité : La Villa Tropézienne, **Bruno Gallou** à Toulouse
Prix du meilleur espoir 2009 : La Table de Merville, **Thierry Merville** à Castanet-Tolosan
Prix de la meilleure carte des vins du Sud-Ouest : Le Colombier, **Alain Lacoste** à Toulouse