



22 JUIN À CORSEAUX

## Des cuisiniers amateurs jugés par des pontes de la gastronomie

Photos par **Laszlo Mavilia**

Samedi 22 juin s'est déroulé un concours de cuisine pour amateurs organisé par Stéphane Décotterd (au centre), chef cuisinier doublement étoilé, propriétaire du restaurant «Le Pont de Brent» et le Lab, lieu du concours, qui est un bar-cuisine, proposant des cours culinaires plusieurs fois par semaine.



Les huit participants, accompagnés du jury.



Les plats étaient ensuite goûtés par un jury de haut vol composé notamment de Benoît Carcenat (à droite), Meilleur Ouvrier de France en 2015, ainsi que huit autres chefs étoilés et sommités de la gastronomie.



Ce tableau, réalisé dans la journée par un artiste local, a été décerné comme prix spécial par le jury pour la personne qui les a le plus touchés dans sa manière de travailler et son engouement pour la cuisine.



Les huit participants, sélectionnés parmi une trentaine de candidats, devaient réaliser en trois heures un plat pour quatre personnes à base de trois aliments imposés: poulet pattes noires de la Gruyère, asperges et herbes aromatiques.



Le grand gagnant de cette journée, Daniel Hüni, architecte de profession, aura bien fait de passer plus de 40 heures à perfectionner sa recette en vue du concours. «Je ne pensais absolument pas gagner, je suis aux anges!» Il repart avec notamment un four à vapeur et deux places pour manger au restaurant du Pont de Brent.