

# Le tandem des Eyzies remporte le concours

**GASTRONOMIE** Le chef et le sommelier des Glycines sont lauréats du prix Ragueneau, qui salue l'alliance de la truffe et des vins

**ADRIEN VERGNOLLE**

[avergnolle@sudouest.fr](mailto:avergnolle@sudouest.fr)

**O**n se régale rien qu'en l'écrivant : un tourin à l'ail, une émulsion de pain grillé, des cromesquis de foie gras et un rapé de truffe de Sainte-Alvère, suivis d'un bœuf de Coutance piqué de lard gascon et de truffe, avec painaïs, betterave chioggia et royale de moelle. Ceci, judicieusement complété par la cuvée Extase du Domaine de l'Ancienne Cure, de Christian Roche (blanc sec) et d'un Moulin des Dames du Château la Tour des Gendres, en rouge (2002), le vin de Luc de Conti.

C'est avec ce menu et ce choix de vins que le chef Éric Jung et son sommelier Didier Fleury, du restaurant Les Glycines, aux Eyzies, remportent la troisième édition du prix Ragueneau (lire « Sud Ouest » d'hier), organisé lundi par l'interprofession du vignoble, le syndicat de la truffe de Sainte-Alvère et l'IGP foie gras du Périgord, en partenariat cette année avec les éleveurs du bœuf de Coutance.

Lundi, les élèves du lycée professionnel Jean-Capelle avaient sélectionné les chefs candidats.

**Deux restaurants parisiens**

C'est le restaurant Les Fontaines, à Paris (V) qui termine deuxième, suivi de la Villa Saint-Laurent à Saint-Laurent-des-Vignes et des ex æquo, La Petite Périgourdine à Paris (V) et La Gabarre, à Saint-Ju-



**Le président du CIVRB, Michel Delpont, et les lauréats.** PHOTO A. V.

lien-de-Lampon. Les prix ont été remis lundi soir à la Maison des vins, en présence de tous les acteurs de

chaque filière, des chefs et des vignerons, autour d'un cocktail préparé par l'étoilée Marie Rougier.

## Le retour d'Émilie Kuentz

■ Elle était dans le jury de cette troisième édition du prix Ragueneau, venue spécialement de Monaco : Émilie Kuentz, 25 ans, sommière au Monte-Carlo Bay Hôtel et petite fille d'un vigneron du vignoble de Bergerac, qui avait créé le Domaine de Franchemont, sur le vignoble de rosette, à Prignorieux. « Il serait fier de moi, m'a dit ma mère », sourit la

jeune femme, qui ne cache pas son envie de recréer ce domaine. « J'aimerais ça, être vigneronne. Mais il n'y a plus rien, aujourd'hui, il faudrait tout recréer. » Avant d'étudier la sommellerie (brillamment : elle fut 4<sup>e</sup> du prestigieux trophée Pessac-Léognan), elle a vécu en Afrique pendant cinq ans, puis est entrée à l'école hôtelière d'Angoulême.