

# Vin cherche grands chefs et leur table

**GASTRONOMIE** L'hiver prochain, le troisième prix Ragueneau se tiendra à Bergerac. L'enjeu : séduire des chefs de toute la France

Tous les deux ans, le prix Ragueneau récompense une recette autour d'un plat parfumé à la truffe de Sainte-Alvère, arrosé d'un vin de Bergerac et agrémenté d'un invité surprise : cette année, le bœuf de Coutencie, de l'élevage du même nom à Prignonieux (où le bœuf est massé à la bière).

Les candidats concourent en tandem : chef plus sommelier (qui doit avoir deux ans d'expérience professionnelle et être en exercice). Et les plats se préparent dans les cuisines du lycée Jean-Capelle de Bergerac, où les apprentis peuvent observer le travail des aînés et manipuler de beaux produits et le vin d'ici. Ce qui tombe bien, puisque le lycée ouvre en septembre sa nouvelle section sommellerie. Bref, c'est toute une économie locale qui se téléscopie ici.

### Sélection sur dossier

« La truffe, le bœuf et le vin sont trois produits très emblématiques de Dordogne. Pourtant, par exemple, il y a eu des bouquins sur la truffe mais on n'y parle pas de Bergerac », explique Philippe Ducène, le maire de Sainte-Alvère et partenaire du concours organisé par le Conseil interprofessionnel des vins de la région



**Marie Rougier, de la Tour des vents, est le commissaire du prix cette année.** ARCHIVES É. D.

de Bergerac (CIVRB). C'est l'enjeu du prix Ragueneau : exporter les produits locaux dans les mains des chefs, de toute la France si possible. Histoire, en creux, d'agir sur l'absence des vins de Bergerac sur les cartes de la grande restauration. En 2008, pour la seconde édition du prix, le CIVRB a reçu une trentaine de recettes d'un peu partout en France.

Cette année, le commissaire du concours est la chef Marie Rougier (La Tour des vents, à Monbazillac), qui succède à Vincent Arnould, (Le

Vieux Logis, à Trémolat). Côté vin, il s'agit d'Emilie Kuentz, une jeune Bergeracoise qui fut quatrième du prestigieux trophée Pessac Léognan et qui travaille dans un palace de la Côte d'Azur. Les équipes sont d'abord sélectionnées sur dossier (photos du plat, recette), avant que les cinq finalistes ne soient évalués par le jury, lors de la soirée (de gala) du 17 janvier.

**A. V.**

Inscription jusqu'au 26 novembre. Renseignements au CIVRB : 05 53 63 57 57.