

## ■ LES SAINTES-MARIES DE LA MER

# Un concours de cuisine original au succès incontestable



Les trois vainqueurs de ce concours entourés des personnalités.



Les membres du jury et les chefs.

Photos A.H.

► Le concours de cuisine organisé par le Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes de Camargue a rencontré au Palais des congrès un vif succès, en présence du député Maire des Saintes, Roland Chassain, venu encourager des concurrents et féliciter le dynamisme et le savoir faire des organisateurs en présence de MM. Biojoux représentant la Chambre de Commerce du Pays d'Arles et Olivier Roux, le syndicat de la viande AOC de taureau de Camargue.

### Des recettes autour du taureau

Le sujet demandé aux candidats était justement une recette origi-

nale et savoureuse à base de viande de taureau de Camargue. Les réponses par courrier ont été nombreuses et la recette très souvent complétée de dessins et d'explications très fournies. Le jury des chefs a arrêté son choix sur douze d'entre elles.

Entourés des chefs de cuisine, membre du conservatoire, Jean Audry du pont de Crau, Frédéric Briffaud du pont des Bannes, Roger Cochard du brûleur du Loup, Sébastien Esposito du Tempo, Christian Etienne du Delta, Swen Fuhrmann de l'Estelle, Gérard Couy de l'Auberge Cavalière, Eric Lacanaud de l'Estrambord, Frédéric Lacave du Flamant Rose et Roger Mer-

lin du mas des Salicornes, lui-même président du conservatoire, Michel Vanhoed, le président du Jury, à l'issue de la dégustation par ces derniers des recettes "concoctées" avec un soin et un goût par les 12 sélectionnés, a annoncé les résultats avant de procéder à la remise des récompenses à chacun d'eux, insistant à nouveau sur les critères qui permirent de partager les deux premiers.

### Une daube mémorable

"La daube de taureau de ma mamée" de Béatrice Marge de Aimargues, pour l'ensemble de sa réalisation, et le docteur Murcia des Saintes pour son originalité avec la tatine de taureau

de Camargue au riz sauvage à la badiane, le 3<sup>e</sup> prix est revenu à Martine Marin de Vallabrègues avec le mille-feuilles d'aubergines au taureau de Camargue et à la concassée de tomates.

Roger Merlin le cocktail après avoir remercié toutes les personnes présentes, annonçait "la préparation de la fameuse charte de la gardiane de taureau camargue" qui sera bientôt déposée.

But de ces manifestations : chacun, dans une ambiance de chaude amitié, appréciant à sa juste valeur la qualité exceptionnelle des plats présentés arrosés d'un excellent vin de M. Michel du domaine St-Vincent, partenaire de cette journée.