



## 8<sup>ème</sup> Trophée André Jeunet

### Résultats du concours de cuisine

### 8<sup>ème</sup> trophée « André Jeunet »

#### Catégorie étudiant

**1<sup>er</sup> Louis Edouard Gachet** – Lycée Hyacinthe Friant Poligny – 39  
*Longe de veau, sarment de jeunes légumes laqués au vin Jaune*

**2<sup>ème</sup> Yasmine David Gnahoui** – Lycée Toussaint Louverture Pontarlier – 25  
*Longe de veau farcie à la saucisse de Morteau, pleurotes sautés, paillasson au Comté et sauce vin Jaune*

**3<sup>ème</sup> Camille François** - Lycée du Parc de la Francophonie La Rochelle – 17  
*Longe de veau farcie, sauce aux morilles, mille feuilles de figues au comté, duo de purées au miel de sapin*

#### Catégorie professionnelle

**1<sup>er</sup> Patrick Subreville** – Auto-entrepreneur Ferrière sur Clocher – 27  
*Longe fermière de veau farcie aux morilles, rognons et pieds de veau. Petites coques craquantes de polenta au vieux Comté, gelée tremblotantes au vin Jaune, mignonettes de chou vert farcies à la saucisse de Morteau, bouquet de légumes fondants, toast « Melba » au pain épice, crémeux de potimarron aux légumes oubliés.*

**2<sup>ème</sup> Frédéric Lorrain** – Demi-chef de partie – Restaurant le Rempart Tournus – 71  
*Longe de veau farcie au ris de veau et Morilles – Ravigoles d'écrevisses et légumes oubliés, mille feuilles de PDT, Comté et Morteau ; croustillant de pommes de ris de veau et morilles et son jus de Veau au Vin Jaune.*

**3<sup>ème</sup> Kaneko Ayumi** – Professeur de cuisine – Ecole hôtelière Tsuji Liergues - 69  
*Longe de veau rôtie farcie à la duxelles de morilles, sauce poivrade*