

Le Chef Sébastien Devos de La Rôtisserie d'Argent participera au championnat lancé par l'ASOM, l'Association pour la Sauvegarde de l'œuf Mayonnaise.

Une compétition ouverte aux seuls Chefs et Cuisiniers de France qui proposent cette recette mythique à la carte de leur établissement. Les objectifs et les ambitions de l'ASOM sont claires : la promotion de la tradition gastronomique de l'œuf mayonnaise, la préservation de son authenticité, la valorisation des ouvriers y étant fidèles et sa transmission aux nouvelles générations.

Le Chef Sébastien Devos a à cœur de participer à ce concours car l'œuf mayonnaise fait partie des plats « canailles » qu'il aime proposer à ses clients, c'est un plat typique des bistrots parisiens mais aussi un très beau défi face à de grands professionnels. Le Chef espère bien finir premier mais il souhaite avant tout porter haut les couleurs du groupe Tour d'Argent et défendre ce savoir-faire qui lui est propre.

Si l'on demande au Chef pourquoi il aime cuisiner ce plat c'est parce qu'il peut se préparer de bien des façons et accompagner une multitude de produits tout au long de l'année : œuf mollet aux champignons en automne, à la truffe en fin d'année, mimosa en été ou avec des asperges au printemps.

La recette qu'il présente est bien entendu à base d'œufs cuits de son producteur bio d'Ile de France selon un temps précis et accompagnée d'une mayonnaise bien relevée dont il garde précieusement le secret.

Rendez-vous le 22 novembre prochain pour découvrir les 10 meilleurs œufs mayonnaises de France.