



Communiqué de presse

Vendredi 27 octobre 2023

Le chef Benjamin Torrezan, du restaurant Xaya à Saint-Jean-de-Luz, titré premier Champion du Monde du chipiron farci à Biarritz

Les halles de Biarritz accueillent, du vendredi 27 au dimanche 29 octobre, les Journées du patrimoine culinaire au Pays basque. A cette occasion était organisé le premier Championnat du Monde du chipiron farci, parrainé par les cheffes Andrée Rosier et Babette de Rozières. Le jeune chef Benjamin Torrezan, du restaurant Le Xaya à Saint-Jean-de-Luz, remporte le concours avec les félicitations du jury.

Avant de rendre le verdict et de dévoiler le nom du premier Champion du chipiron farci, Elisabeth de Rozières a rendu un bel hommage, au vainqueur, le chef du restaurant Le Xaya à Saint-Jean-de-Luz, Benjamin Torrezan : « *Je me suis dit, à la dégustation que vous étiez très méticuleux. Penser au marteau, et pousser le vice jusqu'à dessiner le chipiron à la main dans l'assiette... Puis il y avait ce vase de Soissons qu'il fallait briser... On découvrait les algues et le chipiron, qu'il fallait repositionner sur le risotto, pour une explosion de saveurs et de parfums. C'est un plat fabuleux.* »



Habitué à travailler, quasi exclusivement, des produits de son terroir, Benjamin Torrezan, avec toute la créativité qui le caractérise, n'a en effet pas manqué d'idées pour présenter cette interprétation bien personnelle du chipiron farcie : *« J'ai conçu cette assiette, deux jours avant le concours, comme un microcosme du chipiron dans son environnement. On y trouvait un chipiron qui sortait de l'eau, et il y avait aussi les oeufs en forme de risotto, ainsi que toutes ces textures assez caractéristiques quand on ouvre un encornet. »*

A 33 ans seulement, le chef Benjamin Torrezan (ici au côté de la cheffe Andrée Rosier avec son trophée) devient donc le premier Champion du Monde du chipiron farcie, une récompense de son travail au quotidien dans son restaurant Le Xaya à Saint-Jean-de-Luz.