



DOUBLÉ GAGNANT POUR LE CHEF FLORENT CLUZEL (MAISON CASTET A MARTRES-TOLOSANE) QUI DÉCROCHE LE VANEL D'OR AU SMAHRT TOULOUSE

Ce mardi 30 janvier se déroulait une nouvelle édition du Vanel d'Or au SMAHRT Toulouse. Ils étaient 4 chefs candidats à s'affronter, les 4 premiers de la catégorie « Grande Table » du Prix Lucien Vanel 2022 : Florent Cluzel (Maison Castet à Martres-Tolosane), Benjamin Philippe (Le Manoir du Prince à Portet sur Garonne), Mourad Ouabdeslam (L'Alto-Château de la Garrigue à Villemur sur Tarn) et Laurent Prat (La Table de Laurent à Ramonville Saint-Agne).



Lauréat du Prix Lucien Vanel 2022 (olympiade gourmande), c'est Florent Cluzel qui fait le doublé gagnant en remportant cette fois le Vanel d'Or 2024. Comme ses concurrents, il a dû se mettre au fourneau durant 2 heures 30 sur l'espace concours du SMAHRT, pour réaliser un plat et un dessert autour de la « truffe ». Aidé de son jeune commis Dylan Pery, le chef commingeois a fait la différence aux yeux du jury avec notamment son plat signature saisonnier : Saint-Jacques en habits verts, contisées à la truffe, berlingots de racines, coquille à croquer. Côté dessert il a également misé sur des saveurs hivernales : Croustillant de banane, crémeux de panais au parfum diamant noir.

Le jury était placé sous la présidence de Guy Pressenda, Président-Fondateur de l'Académie Lucien Vanel et comptait des personnalités de la gastronomie : Eric Fabre (MOF Primeur), Jean-Luc Beauchaire (MOF Boulanger), Chef André Audouy dit "Moustache", Jean-Jacques Bolzan (adjoint au maire de Toulouse en charge du bien manger), Paul Fabre (directeur de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest), Jean-François Portarrieu (député de Haute-Garonne), Benoit Clave et Xan Laurentie (Métro France), Sophie Conquet (chef des travaux du lycée Renée Bonnet), Philippe Subira (maitre Sommelier), Jean-François Galy et Daniel Nuez (Académie Lucien Vanel).



Chaque candidat avait également apporter un vin de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest en accord parfait pour chacun de ses plats.



DOUBLÉ GAGNANT POUR LE CHEF FLORENT CLUZEL (MAISON CASTET A MARTRES-TOLOSANE) QUI DÉCROCHE LE VANEL D'OR AU SMAHRT TOULOUSE

Inscrit parmi les grands rendez-vous de la gastronomie de Haute-Garonne, le Vanel d'Or est organisé par l'Académie Lucien Vanel tous les 2 ans en hommage au chef Lucien Vanel, premier cuisinier toulousain à avoir reçu deux étoiles Michelin. Il a pour objectif de départager les chefs qui se sont distingués dans la catégorie « Grande Table » du Prix Lucien Vanel (dont le lauréat).

Voici les créations culinaires des autres candidats finalistes autour de la truffe :

Benjamin Philippe (Manoir du Prince) : Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinards et truffes marinées, huile d'argan, risotto de céleri au Noilly Prat, consommé végétal - Millefeuille tonka, crème légère truffée, crèmeux noisette et noisettes caramélisées

Mourad Ouabdeslam (L'Alto - Château de la Garrigue) : Pigeon rôti en deux cuissons, croûte de butternut truffée, fin coulis de truffe - Belle truffe noire entière, terre de cacao

Laurent Prat (La Table de Laurent) : Médaillon de lotte truffée, rôti au beurre de truffe, mousseline et taboulé de choux fleur, jus d'arêtes rôties - Poires rôties, crèmeux de topinambour et marrons truffe noires.



**SM+HRT
TOULOUSE**

