

FRANCE : UN NOUVEAU FROMAGE !

Dans le paysage laitier français, qu'il soit de vache, de chèvre ou encore de brebis, les fromages rehaussent la gourmandise de toutes les tables.

Ne dit-on pas que la France possède 365 fromages, voire plus ? Rhône-Alpes n'est pas en reste avec cette production fromagère, qui compte de nombreuses appellations.

Fort de ces remarques et toujours en recherche d'excellence, Hervé Mons et Etienne Boissy, tous deux MOF, se sont mis en quête de créer un nouveau fromage, le Petit Sornin, originaire de Rhône-Alpes, du Roannais plus précisément.

Appartenant à la famille des pâtes molles à croûte lavée, artisanal, réalisé à base de lait de vache, le Petit Sornin est emmorgé dès le troi-

sième jour et frotté avec une solution maison secrète à base d'eau et surtout de bière Sornin. Une phase d'affinage qui permet aux bactéries du linens de se développer et ainsi de colorer la croûte, tout en favorisant ses arômes.

Deux fois par semaine, deux mois durant, cette opération sera répétée pour délivrer un fromage en forme de tomme de 10 à 12 centimètres de diamètre, d'une hauteur de 6 centimètres, pesant plus de 50 grammes et affichant 27% de matières grasses. La croûte luisante est donc orangée et la pâte blanche crémeuse et onctueuse en bouche. Nous le classerions cependant dans la catégorie des fromages plutôt présents en bouche, sans atteindre malgré tout la force d'une boulette d'Aven. A l'instar des fromages trappistes nor-



diques, ce fromage du terroir, réalisé en collaboration avec les Brasseries du Sornin, se trouvera en bonne place sur tous les bons plateaux de fromages, accompagné comme il

se doit (avec modération) d'un joli flacon. **Où le trouver à Lyon : Fromagerie Mons, Etienne Boissy (MOF), Halles de Lyon Paul Bocuse**

■ Michel Godet

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

La demi-finale de ce concours s'est déroulée pour la 1^{re} fois en Rhône-Alpes. Une grande première pour cette 52^e édition (promotion Bernard Vaussion), placée sous la houlette des maîtres cuisiniers de France (MCF) et dont le déroulement s'est effectué au lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly, le lundi 19 novembre. Vingt-cinq candidats, chacun vainqueur de leur sélection régionale, se sont affrontés, mais

seulement onze ont été retenus pour la finale nationale, qui se déroulera le 10 décembre prochain à l'école supérieure de cuisine Grégoire Ferrandi (Paris).

Au programme de ce concours :

- Un gâteau de foie blond et son coulis d'écrevisse pour la recette classique
- Une canette rôtie aux navets imaginée par Mathieu Viannay avec deux garnitures libres, selon un

panier défini pour la recette d'aujourd'hui, leur laissant la possibilité de s'exprimer.

« A travers l'organisation de ce concours, les MCF tiennent à réaffirmer, depuis plus de 50 ans, leur engagement fort auprès des jeunes ainsi que l'importance qu'ils accordent à la transmission. Ainsi, les concours permettent de faire évoluer le candidat mais aussi la profession toute entière. Ils représentent une saine

concurrence entre chefs et poussent à rechercher sans cesse l'excellence ».

Le secrétaire général Francis Robin et le président du concours Jean-Christian Dumonet ont proclamé les résultats en présence de nombreux chefs lyonnais, dont Laurent Bouvier, président des Toques blanches lyonnaises.

La Mère Cottivet en chair et en os !

Depuis quelques semaines, la célèbre pipelette lyonnaise fait le buzz lors de soirées machon-spectacle au restaurant de la rue Palais-Grillet.*

Exactement comme à l'époque de la Mère Cottivet !

Lyonnaiseries servies en saladiers et goniardises de Marc PREVOT

Prudent de réserver 04 72 40 96 61



*Dîner-machon-spectacle, 31 € par personne (hors boissons)