

Rois de l'asparagus

■ L'Ecole hôtelière du Périgord, à Boulazac, vient de faire le point après les récents concours régionaux et nationaux auxquels elle a récemment participé. A savoir « Les jeunes toques du palmipède » à Dax, « Tapiooca manta » à Nantes et surtout, à Mont-de-Marsan, « Les jeunes toques de l'asparagus ».

La, le jury présidé par Michel Guérard a attribué son premier prix à Benoît Gaucher, de Boulazac, pour son plat d'« asperges aux langoustines sur un lit de concassées de tomates au basilic

marinées à l'huile d'olive et son flan d'asperges ». Bon appétit !



Au tour de Benoît Gaucher (Photo DR)