

Thomas Premaud ira en finale au "Ritz"



CUISINE. Thomas Premaud (deuxième en partant de la gauche) participera à la finale nationale du concours "le bœuf, les races à viandes", qui se déroulera le 12 mai au "Ritz" à Paris. Elève au lycée technique Jean-Monnet, à Limoges, Thomas Premaud a été sélectionné hier lors de la demi-finale ouest qui se tenait au lycée technique Jean-Monnet. Huit candidats venus d'Aquitaine, du Centre, d'Ile-de-France, de Midi-Pyrénées, des Pays de Loire et de Poitou-Charente étaient en compétition pour cinq places seulement. Chacun devait présenter un plat original à base de viande de bœuf et de produits de sa région. Thomas était suivi dans sa préparation par le chef Alain Longeval. Son parmentier de paleron au gingembre, cannelloni de jarret braisé au cidre, rond de gîte et émulsion de moutarde violette a séduit le jury. De bonne augure en attendant le grand rendez-vous du "Ritz" le 12 mai.

LE POPULAIRE 27-03-2010

Limoges • CONCOURS RACES À VIANDE

Le Limousin en finale au Ritz

Thomas Premaud, élève de 1^{re} BTS Hôtellerie - Restauration au Lycée Jean-Monnet, est l'un des cinq sélectionnés pour la finale du 12 mai prochain au Ritz, à Paris.

Le grand chelem culinaire va se poursuivre pour Thomas Premaud, qui a franchi avec succès la seconde étape du 22^e concours en lycée hôteliers «Le Bœuf, les races à viande», organisé par la filière bovine INTERBOLIM (Interprofession Bovine du Limousin). Il compte en effet parmi les cinq finalistes (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes et Pays de la Loire) sur les huit candidats, à avoir remporté, hier au Lycée Jean-Monnet, la demi-finale Ouest du Concours gastronomique. «Je suis soulagé que cette étape soit franchie, car ce sont de grands moments de stress. Jus-



Les cinq lauréats de la demi-finale Ouest de retrouveront au Ritz le 12 mai (Photo V.T.) qu'au résultat final, on n'est jamais sûr de ce qui peut se passer, on doute toujours, même si on a le sentiment d'avoir tout donné», déclare l'étudiant heureux.

Sa recette, réalisée et dressée en quatre heures : un parmentier de paleron au gingembre, cannelloni de jarret braisé au cidre, rond de gîte grillé, émulsion de moutarde violette.

Tout un art que le jeune cuisiner va peaufiner avec l'aide de son chef parrain, pour la finale au Ritz, le 12 main prochain, dans l'espoir de remporter la première place. «Jusque-là, le Limousin est souvent arrivé second. Alors cette année, on vise le podium», ajoute-t-il. Jean-Philippe Violet, président de INTERBOLIM, de conclure : «Ce concours national en lycées hôteliers permet depuis plus de 20 ans de mettre en lumière le talent de futurs chefs aux yeux de la profession. C'est aussi un moyen de leur donner envie de travailler dans le monde agricole.» ■

EVA SALA