



Communiqué de presse / Finale concours Aoste professionnel 2020

6^{ème} édition du concours de chefs : Aoste Professionnel décerne ses trophées d'Or à Emilie PIGA pour la catégorie professionnels et à Yun QIN pour la catégorie étudiants.

Ce jeudi 26 novembre, c'est sur le thème « De la charcuterie, du pain et des idées... », que les finalistes du concours de chefs 2020, organisé par Aoste professionnel ont été départagés.

Pour la catégorie professionnels

- Emilie **PIGA** – Commis de cuisine à la Brasserie des Lumières - Parc Olympique Lyonnais – Décines (69) remporte le trophée d'or 2020 avec sa composition « *Aostine d'automne* ».
- Antonello **CABRAS** – Chef gérant du LELLO Comptoir italien – Lyon (69) obtient le trophée d'argent avec sa composition « *Bruschetta di Natale* ».
- Kévin **CHAUVIN** – Chef de cuisine du restaurant HEAVEN - Roquefort-les-Pins (06), prend la troisième place, pour un trophée de bronze, avec sa composition « *Ma version gastronomique du pinxos* ».

Pour la catégorie étudiants

- Yun **QIN**, étudiant à l'Institut Paul Bocuse- Lyon (69) remporte le trophée d'or avec sa composition « *Chorizo snacké, ciabatta colorée, rouleau de printemps de bœuf séché, sauce chorizo* »
- Moulay Ismail **Chrifi Alaoui**, étudiant à l'école Ferrandi-Paris- Paris (75) remporte le trophée d'argent avec sa composition « *Le Fès-Paris* ».
- Samuel **PILLET** – étudiant à l'école des Métiers du Lot (Cahors) (46) et apprenti au restaurant La Venus (Prayssac), remporte le trophée de bronze avec sa composition « *L'Aoste au levain* ».

Le jury, présidé par Christian TETEDOIE, restaurateur lyonnais étoilé, MOF et président des Maîtres Cuisiniers de France, était composé de Nadia IGUE, chef conseiller culinaire et première lauréate de ce concours et de Stéphanie CARASCO, directrice marketing du Groupe Aoste.

En raison des règles sanitaires en vigueur, la compétition n'a pu avoir lieu en réel, mais la finale a bien été maintenue le 26 novembre et c'est sur dossiers, que les finalistes ont été départagés.

La finale et la remise des prix ont pu être a été retransmises en live via le site Instagram Aoste Professionnel, un live auquel a assisté plus de 250 personnes. Les 6 finalistes recevront leur prix prochainement. L'établissement dans lequel travaille Emilie Piga se verra offrir par Aoste professionnel des produits de charcuterie pour le mois de sa réouverture. Il en sera de même pour l'école où étudie Yun, à savoir l'Institut Bocuse.

Vainqueur catégorie professionnelle : Emilie Piga et son « Aostine d'automne »



Emilie Piga

Tel : 07 87 02 57 85

Emilie, jeune lyonnaise de 20 ans, a acquis très tôt la fibre culinaire au contact de son oncle cuisinier à l'ambassade de France (Saint- Siège). C'est donc tout naturellement qu'après un Bac Pro Cuisine au Lycée Jehanne de France, elle intègre la Brasserie des Lumières (Groupe Bocuse) il y a 2 ans. Actuellement commis de cuisine, elle a été depuis son arrivée sensibilisée à l'ensemble des postes viande, garde-manger, pâtisserie et poisson. En attendant d'intégrer, très prochainement, la fonction de ½ chef de partie, Emilie tourne sur les différentes brasseries du groupe, tout en se projetant avec envie et détermination dans une carrière de cheffe. Et pourquoi pas à plus long terme envisager la création de son propre restaurant...

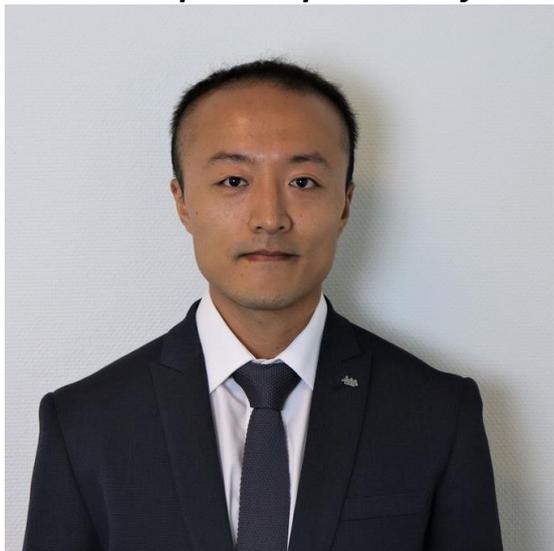
La charcuterie

« A la fois par goût personnel et parce que depuis que je suis petite on mange pas mal de produits Aoste à la maison, j'ai eu envie de relever le défi. C'est également quelque chose que je travaille un peu au restaurant sous forme de jambon truffé servi en chiffonnade, ou de Serrano préparé en salade ou en sandwich. Le meilleur que nous proposons reste les pâtes servies avec Serrano et ricotta fumée ! ».

Sa recette

« Pour le concours je me suis vraiment amusé à préparer cette tartine. Je me suis inspirée des couleurs de l'automne. Avec le pain toasté, je voulais faire une sauce béarnaise car je ne voulais pas avoir quelque chose de trop dur et trop croquant, je voulais apporter du moelleux. La béarnaise apporte cette onctuosité, un peu d'acidité et de rondeur au pain toasté. L'acidité du levain est très légère. La graine de courge apporte également du croquant et le pickles une pointe d'acidité. Les figues et les tomates séchées sont là pour le côté sucré et accentuer la douceur du jambon. Les fleurs de pensées complètent le visuel dans une belle harmonie de couleurs. »

Vainqueur catégorie étudiants : Yun Qin et son « Chorizo snacké, ciabatta colorée, rouleau de printemps de bœuf séché, sauce chorizo »



Yun Qin

Tel : 07 61 61 97 92

Après une formation d'ingénieur en Chine, Yun décide de venir en France il y a 1 an ½ pour apprendre la cuisine avec comme perspective l'ouverture d'un restaurant avec sa femme. Passionné et curieux des techniques culinaires et produits français, il envisage de mettre en pratique une fusion culinaire franco-chinoise notamment autour des recettes à base de poissons ou encore intégrer des sauces à la française autour d'ingrédients typiquement chinois.

La charcuterie

« C'est la première fois que je travaille la charcuterie, il n'y a pas d'équivalent en Chine. On a quelques saucisses et du boudin mais c'est tout. C'est une sorte de défi. J'aime bien le chorizo qui a une saveur épicée et le bœuf séché, qui se marie bien avec la coriandre ».

Sa recette

« Je voulais associer la charcuterie avec des légumes et travailler une spécialité chinoise, le rouleau de printemps, à base de bœuf séché, de coriandre et cébette »

« Le pain ciabatta et le rouleau de printemps sont croustillants. La tomate, le poivron et les sauces apportent une légère acidité sucrée qui joue avec le salé du chorizo. On retrouve des notes asiatiques avec la coriandre et la cébette... »

Pour tous renseignements ou images complémentaires :
Rémy Lucas - CATE marketing – Tel : 06 12 71 08 01 - remy.lucas@catemarketing.com