



La troisième édition du *Concours Fines herbes par Daniel* s'est terminée le samedi 24 février dernier, dans les cuisines de l'**École hôtelière Calixa-Lavallée**. L'excellence de la participation des étudiants en Cuisine actualisée n'a décidément pas rendu la tâche facile à nos juges.

Nos finalistes provenaient de cinq maisons de formation différentes. La compétition de cette année était parrainée par le **Veau de grain du Québec certifié**. Nos concurrents devaient donc élaborer une recette à base de veau de grain, tout en valorisant les fines herbes de M. Baillard dans leurs compositions. Le grand gagnant, M. Nabil El Khayal, de l'**Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec** a servi une *Brochette de contre-filet de veau de grain, épicée avec une sauce à la cressonnette de coriandre, accompagnée d'un bulghur à la cressonnette de basilic et d'une salade de bébé rabiolo et cressonnette de roquette*. Quel beau poème, n'est-ce pas? Ça sent l'exotisme tout comme le nom du créateur.

En seconde position, Mme Annie-Ève Larochelle de l'**École hôtelière Barthélemy-Joliette** et la troisième place fut occupée par Mme Mélissa Benoît de l'**École hôtelière de Laval**.

Chacun des lauréats s'est mérité respectivement une bourse de 400 \$, 200 \$ et 100 \$. Les juges, tous d'éminents chefs reconnus et adulés par notre relève, MM. Laurent Godbout du restaurant **Chez L'Épicier** et Jérôme Ferrer de **L'Europea**, étaient accompagnés lors de l'évaluation par Mme Isabelle Ferland, agente de promotion pour **Veau de grain du Québec certifié** et par MM. Daniel Baillard et son assistant Dominique Baron.



Le jury au travail : MM. Jérôme Ferrer du restaurant **Europea** et Laurent Godbout de **Chez L'Épicier**.



Le plat du lauréat : *Brochette de contre-filet de veau de grain, épicée avec une sauce à la cressonnette de coriandre, accompagnée d'un bulghur à la cressonnette de basilic et d'une salade de bébé rabiolo et cressonnette de roquette*



Les trois médaillés Nabil El Khayal (or, **ITHQ**), Annie-Ève Larochelle (argent, **Barthélemy-Joliette**), Mélissa Benoît (bronze, **École hôtelière de Laval**)



Le grand gagnant à l'œuvre, M. Nabil El Khayal.



Les entraîneurs et enseignants des candidats, les chefs Bruno Égreteau, Sylvain Gilbert, Sylvain Arès, José Trottier et François Da Punte.



Dans l'ordre habituel, Daniel Baillard, p.d.g. **Fines Herbes par Daniel**, Laurent Godbout (juge), Mélissa Benoît, Annie-Ève Larochelle, Isabelle Ferland, agente de promotion **Le veau de grain du Québec certifié**, François Da Punte, professeur du gagnant, Nabil El Khayal et Jérôme Ferrer (juge).