



Défi gourmand avec la tomme de Savoie

LE DÉFI EST LANCÉ AUX "BLOGUEURS ET BLOGUEUSES" CULINAIRES : RÉALISER LA MEILLEURE RECETTE AVEC DE LA TOMME DE SAVOIE IGP, DEVANT UN JURY DE HAUT NIVEAU ET UNE FINALE À VENIR À L'ATELIER 180°, À LA ROCHE-SUR-FORON.

Par Bruno Chevallet

Pour la troisième année consécutive, la tomme de Savoie lance son "défi gourmand". Ouvert à la blogosphère culinaire jusqu'au 25 mars, ce concours met ce fromage au cœur de l'alimentation moderne saine, équilibrée et pratique. Afin de déterminer la meilleure recette, un jury jugera les créations culinaires et définira les plus audacieuses et délicieuses.

Pour Cédric Mouthon, de l'Atelier 180°, qui aura la joie d'accueillir la finale de ce défi en Haute-Savoie, «c'est un concept vraiment intéressant qui permet de montrer que la tomme de Savoie peut s'accommoder de mille façons dans

notre cuisine». D'ailleurs, ce membre de jury et hôte de la finale s'affaire déjà à des créations car, pour lui, «c'est un réel plaisir de se mettre à la place des candidats blogueurs pour mieux juger de leur créativité et talents». Sans trahir de secret, l'ancien finaliste de Masterchef travaille sur un hamburger savoyard avec une brunoise de tomme.

LA CUISINE DE RUE MODE TOMME DE SAVOIE

Pour cette troisième édition, la thématique du "street food" (cuisine de rue rapide et populaire) a été choisie non

RÉCOMPENSES

1^{er} prix : un séjour pour deux personnes au Domaine des Avenières.

Du 2^e au 5^e prix : quatre bons d'achats d'une valeur de 200 € chacun à valoir sur l'ensemble du site MaSpatule.com.

Du 6^e au 10^e prix : cinq bons d'achats d'une valeur de 50 € à valoir sur l'ensemble du site MaSpatule.com et des paniers gourmands.

par hasard, mais plutôt parce que les journées trépidantes laissent rarement le temps de déjeuner au calme, à table. Les innovations de repas pratiques, sains et de goût, à emporter partout avec soi, se développent y compris chez les plus grands chefs. C'est d'ailleurs Thierry Marx qui martèle que «la street food est une vraie alternative à la malbouffe, un puissant moteur d'intégration dans la société et l'avenir pour certains produits». D'où l'idée de la nouvelle thématique de ce 3^e défi gourmand : "esprit street food : la Savoie partout avec moi". La "street food" est une adaptation de l'alimentation au mode de vie pressé : un peu d'imagination et de bons produits permettent une multitude de créations goûteuses et inventives pour nos repas nomades. Le défi sera d'imaginer comment la tomme de Savoie IGP peut se glisser dans ces repas. Le jury est composé de Mercotte, blogueuse et chroniqueuse culinaire ; chef Damien, chef et blogueur, co-créateur du site 750grammes ; Pierre Gay, meilleur ouvrier de France 2011 et fromager à Annecy ; Savoicime, le syndicat de la tomme de Savoie et de Cédric Mouthon, finaliste Masterchef 2012. ■

DES DATES À RETENIR

- **24 février au 25 mars** : les blogueurs ont un mois pour mettre leurs recettes en ligne sur le site <http://concours.tommedesavoie.fr/>.
- Les jurés seront sollicités entre le 26 et le 31 mars pour sélectionner leurs 10 recettes favorites, par mail.
- Les résultats officiels sont rendus le 2 avril par mail.
- **Mercredi 23 avril** : la finale du jeu aura lieu l'après-midi à La Roche-sur-Foron, à l'Atelier 180°, de Cédric Mouthon, avec les cinq finalistes et le jury. Ce sera une bataille culinaire : deux heures pendant lesquelles les 5 candidats devront réaliser leur recette, avant de les soumettre aux jurés pour la dégustation et l'appréciation.
- **Jeudi 24 avril** : les 5 finalistes sont invités dans une ferme à découvrir la traite, puis dans des caves d'affinage, et enfin chez Pierre Gay avant leur retour en train depuis Annecy.