

Concours de Terrines et Pâtés



25^{ème} 1987-2012
anniversaire

Concours de recettes de Terrines et Pâtés

Le 14 septembre dernier, **pour célébrer les 25 ans du Flaubert**, leur premier bistrot de chef, les Rostang Père & Filles proposaient à tous les cuisiniers amateurs de participer à un concours Terrines et Pâtés. Le principe de ce concours : envoyer sa recette de pâté ou de terrine à base de viande accompagnée de deux photos. Une opération qui **rend hommage au plat phare de la maison, le pâté en croûte de canard au foie gras.**

Après avoir reçu plus de deux cent recettes, les Rostang ont choisi les 10 meilleures pour une finale de prestige, qui a eu lieu le vendredi 30 novembre, au Flaubert. Durant cette matinée les 10 finalistes ont investi le bistrot pour présenter leur recette à un **prestigieux jury composé du pâtissier Pierre Hermé, de l'ostréiculteur Joël Dupuch, du critique gastronomique Jean Claude Ribaut, de Elaine Sciolino, journaliste au New York Times et bien sur de Michel, Caroline et Sophie Rostang.**

Après délibération du jury et après un déjeuner où les finalistes ont pu découvrir les classiques de la maison, c'est **Emilie Charignon** qui a été désignée comme grand vainqueur avec sa recette de **Terrine de queue de boeuf aux carottes et navets boule d'or, sauce gribiche**. Le 2^{ème} prix a été attribué à Robert Schlumberger pour sa Terrine de lapin de la chorale et le 3^{ème} Prix à Yvon Reyss pour son Pâté en croûte de magrets de canard, trompettes de la mort et pistaches. Une journée des plus gourmandes !

En plus d'avoir reçu une mallette de couteaux La Cornue ainsi qu'une invitation à dîner pour deux personnes au restaurant gastronomique, Emilie aura le privilège d'intégrer les cuisines de Michel Rostang** pour une semaine de stage exceptionnelle. **Sa recette sera aussi proposée pendant tout un mois à la carte du Flaubert à l'automne 2013.**

Cette finale pourrait bien avoir fait naître des passions pour tous ces amateurs ayant eu la chance de faire déguster leur recette et récolter les conseils d'un chef doublement étoilé, qui a su remettre terrines et pâtés au gout du jour.