



## MONTLIVAUT

# Le terroir sous le feu des projecteurs

**Le Crédit Agricole n'est pas qu'une banque, elle organise aussi des concours. Des « talents gourmands » ont ainsi été décernés jeudi 9 mars à Montlivault.**

Le talent et la gourmandise, Christophe Hay en connaît des fourneaux. Le chef étoilé du restaurant gastronomique montlivaltais « La Maison d'à côté » était cette année le président du jury de prix remis à 3 restaurateurs, 3 agriculteurs et 3 artisans locaux et régionaux jeudi 9 mars dans les murs de son deuxième établissement, « Côté bistro », dans le cadre de la compétition « talents gourmands » organisée pour la troisième fois par le Crédit Agricole Val de France, en partenariat avec les éditions du Bottin Gourmand.

Deux Loir-et-Chériens ont particulièrement brillé sur le podium : Sylvain et Julie Arnoult, pêcheurs de Loire à Muides-sur-Loire, ainsi que la viticultrice Aude Clavier, installée à Oisly en appellations Touraine et Touraine-Oisly, ont décroché l'assiette gourmande et la première place garnie de divers cadeaux dont un chèque de 3.000 €. Les autres finalistes, arrivés en deuxième et troisième positions, n'auront pas non plus démerité et leur parcours aura été gratifié par un chèque de 1.000 € : Maria Blanchard qui propose légumes secs et légumineuses à Serazereux (28) ; Paul-Emmanuel Boulai, éleveur de porcs à Azé



(41) ; Denis Brichet, boulanger à Le Coudray (28) ; Nicolas Niel, charcutier traiteur à Boissy-en-Drouais (28) ; Rémi Brouard, restaurant « L'auberge de l'abbaye » à Thiron-Gardais (28) ; Nicolas Lahouati, restaurant « La Forêt » à Senonches (28) ; Didier Doreau, restaurant « Le rendez-vous des gourmets » à Bracieux (41).

### Du champ à l'assiette

Leur classement s'est joué dans un mouchoir de poche et fina-

lement, peu importe. Chacun des candidats mis en avant à Montlivault n'aura prononcé qu'un mot, « merci », pour cette reconnaissance et ce coup d'accélérateur donné à leur motivation déjà bien prégnante. « Notre but est de mettre à l'honneur ce qui constitue notre quotidien, ce qui est fait avec générosité et partage, » a exprimé Laurence Lebrun-Renoult, directrice générale du Crédit Agricole Val de France. « L'un des candidats nous avait par exemple apporté son pain

de mie sans huile de palme et un autre produit industriel similaire en guise de comparaison. Ces distinctions sont vraiment, encore une fois, l'occasion de valoriser notre terroir et ses savoir-faire. » Et c'est également un bon moyen de souffler des idées de bonnes adresses en région Centre-Val de Loire aux consommateurs soucieux du contenu de leurs assiettes.

É.R.