

Remise des prix
Concours européen de cuisine
« Les Lauriers d'or de Serbotel »

Lundi 19 mars 2007

Trophée européen de la cuisine « Les Lauriers d'Or » de Serbotel

Le salon Serbotel organise son 3eme Trophée Européen de cuisine « Les Lauriers d'Or » et met en avant les futurs chefs européens de la cuisine de demain. Ce concours est ouvert à tous les cuisiniers âgés de 22 à 32 ans, en activité.

Chaque équipe a réalisé un plat à base de bar pour six personnes. Le gagnant a réalisé un bar en écailles de coquilles de Saint-Jacques, assaisonné aux épices séchées. Jus d'écrevisse au citron et beurre. Coussinets de poireaux grillés avec deux farces : cèpes cuits à la crème avec coquilles Saint-Jacques et germes de fenouil. Topinambours grillés, assaisonnés au gingembre. Œufs de saumon aux herbes vertes.

A suivre un dessert au chocolat. Chocolat au four au chocolat crémeux accompagné de fruits séchés arrosés au rhum. Gelée d'orange, glace au fromage blanc à l'écorce d'orange.

L'épreuve s'est déroulée de 7 h 30 pour le premier groupe et de 13 heures à 17 heures pour le second groupe.

Six pays européens et huit candidats participaient à cet événement : l'Allemagne, la Belgique, la Finlande, la France, la Pologne, la Suède.

Monsieur Joël Robuchon, président d'honneur

Monsieur Santi Santamaria, chef étoilé espagnol, président du jury

Monsieur Jean-Yves Gueho, chef cuisinier nantais de l'Atlantide, président de la commission « Lauriers d'or »

- **1^{er} prix : Adam Dahlberg (Suède)**
- **2^{ème} prix : Steve Deconirck (Belgique)**
- **3^{ème} prix : Cédric Chabaudière (France)**

Dès son plus jeune âge, Adam Dahlberg, 29 ans, a suivi le chemin qui, tout naturellement, l'a conduit derrière les fourneaux. Son père Törje était serveur au Stadshuskällan à Stockholm. Quoi de plus naturel alors que papa trouve à son fiston un job d'appoint derrière le comptoir, où il travailla si bien qu'il peut être affecté au service du restaurant et un peu plus tard à la cuisine. Adam s'y plut tellement que le choix fut facile : formation en hôtellerie et restauration à la Restaurangskolan auprès du lycée de Jakobsberg à Stockholm. Depuis, les choses se sont enchaînées d'elles-mêmes. Adam a eu comme maître collègues les plus grands cuisiniers suédois, parmi lesquels le champion du monde Mathias Dahlgren, vainqueur du Bocuse d'Or 1997.