

Sarlat, le 21 janvier 2024

**Erik Hansen et Manuel Panfili
lauréats du Trophée Jean Rougié à Sarlat**

Erik Hansen, étudiant à l'Institut du sud de l'Alberta au Canada et son professeur Manuel Panfili, lauréats du Trophée Jean Rougié 2024 à Sarlat.



Une recette froide et une recette chaude au foie gras et à la truffe comme figures imposées. C'est le défi qu'avaient à relever huit étudiants en cuisine sélectionnés en France et au Canada. Sous le regard d'un jury prestigieux, composé de grands chefs de la gastronomie française, et présidé par Alexandre Couillon, chef 3 étoiles Michelin du restaurant La Marine sur l'île de Noirmoutier et le chef invité Keith Pears, président d'honneur du jury.

Erik Hansen n'a pas tremblé : il vient de remporter à Sarlat ce 14^e Trophée Jean Rougié imaginé et créé par la Ville de Sarlat, les Maisons Rougié et Pebeyre.

Le marathon avait démarré le matin même. Installés au centre culturel dans des cuisines ouvertes spécialement aménagées, les 8 jeunes ont cuisiné toute la journée sous l'oeil vigilant de Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France, directeur de ce concours dont la particularité est de mettre à l'honneur le professeur et son élève. La complicité, la motivation, le stress et l'émotion du duo vainqueur se sont ressentis dès le matin et jusqu'aux marches du podium.

Le palmarès

- 1- Erik Hansen et son professeur Manuel Panfili, Institut du sud de l'Alberta au Canada
- 2- Edgar Sevezen et son professeur Jérémy Barnay, école Ferrandi à Paris
- 3- Mathis Dho et son professeur Frédéric Umidian, lycée hôtelier Jean-Paul Passedat à Marseille

Prix spéciaux

Prix du meilleur plat froid : Alexandre Georget et son professeur Thomas Champagnol, école hôtelière St Quentin en Yvelines

Prix du meilleur plat chaud : Marius Merlet et son professeur Patrick Bouffety, ensemble sacré cœur ville Saint Chely D'apcher

Prix Serge Vieira (coup de cœur du jury cuisine) : Alexandre Georget et son professeur Thomas Champagnol, école hôtelière St Quentin en Yvelines