

# L'excellence charcutière lorraine

**L'**équipe lorraine, composée de Kévin Batagne et Maxime Bergé, est arrivée brillante seconde du prestigieux Trophée international Pascal Bompay.

Dans une passe économique durablement difficile, notre région peut compter assurément sur des filières d'excellence forgeant de jeunes prodiges qui représentent un avenir prometteur dans leur profession. Les métiers de bouche lorrains ont bien du talent et sont souvent formidables. Kévin Batagne, de la charcuterie du Vélodrome à Vandœuvre-lès-Nancy, et Maxime Bergé, de la charcuterie Jacquot à Saint-Nicolas de Port, viennent de le prouver une nouvelle fois. Ils composaient la doublette qui défendait les couleurs lorraines au récent Trophée international Pascal Bompay. Une première édition qui s'est déroulée sous le marché couvert de la ville de Sens dans l'Yonne, dans le cadre de la Quinzaine de la gastronomie, placée sous l'étendard «Terroirs : création et traditions». Organisé par l'Union professionnelle des charcutiers-traiteurs de l'Yonne avec le soutien des Meilleurs Ouvriers de France et de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs, ce concours ouvert aux professionnels et aux particuliers de plus de 18 ans issus de l'Europe, trouve à son origine Fabien Pairon, MOF charcutier-traiteur. C'est aussi un hommage de toute une profession à Pascal Bompay, qui fut un chef passionné et passionnant, à jamais une figure emblématique de la gastronomie locale.

## **Tourte de cochon et charlotte au chocolat**

Pour les participants, il convenait donc de convaincre un jury présidé par David Bret, président de l'association des MOF traiteurs-charcutiers. A ses côtés des artisans reconnus : Eric Porte (MOF charcutier-traiteur à Chablis), Fabien Foare et Gérard Caballero (MOF



*Kévin Batagne de la charcuterie du Vélodrome à Vandœuvre-lès-Nancy et Maxime Bergé de la charcuterie Jacquot à Saint-Nicolas de Port sont arrivés second du Trophée international Pascal Bompay.*

charcutiers-traiteurs à Lausanne), Stéphane Duval (charcutier-traiteur à Bonsecours), Laurence Grégoire (boucherie charcuterie à Gron), Christopher Quirié (pâtissier à Malay le Grand). Le thème de ce trophée Pascal Bompay était bien inspirateur : «La Bourgogne, terre de vignes». Kévin Batagne et Maxime Bergé ont dû réaliser en pièce principale, une tourte de cochon, confit de tête de porc au vin rouge de Bourgogne, servie avec une garniture à base de raisin et la décliner en pièce cocktail et plat chaud (amuse-bouche) et douze charlottes chocolat noisette présentées sous forme de buffet. Il est facile d'imaginer toute la dose de persévérance, de créativité, d'audace dont ont su faire preuve les jeunes Lorrains dans la réalisation de leur œuvre, afin de valoriser leur passion et de faire apprécier leurs produits fabriqués «maison». Parmi des équipes venues de toute la France, le duo a su admirablement tirer son épingle du jeu. L'harmonie lorraine de finesse et de saveurs a beaucoup plu au jury. A l'issue de la proclamation des résultats, dans les salons de l'hôtel de ville de Sens, en présence des officiels, Kévin

Batagne et Maxime Bergé ont conquis la seconde place. Au-delà de leurs exceptionnels résultats individuels, c'est sans doute tout un travail de fond réalisé au quotidien par les acteurs de la Fédération régionale lorraine des artisans bouchers charcutiers traiteurs qui est à l'honneur. En effet, la profession multiple les initiatives pour intéresser les jeunes à ses métiers, former la relève dans ses centres d'apprentissage et montrer dans les départements meusien, vosgien, mosellan, meurthe-et-mosellan, tous ses savoir-faire locaux. Une mosaïque de femmes et d'hommes qui font perdurer une certaine tradition du beau et du bon. Le Trophée international Pascal Bompay a trouvé toute sa vocation : mettre en lumière les terroirs et ceux qui les font vivre. Déjà, le rendez-vous est pris pour la prochaine édition, dans deux ans. Kévin Batagne et Maxime Bergé savourent, eux, leur belle escapade gourmande du côté de la Bourgogne. Leur réussite ne manquera pas d'être suivie et de faire des émules auprès de leurs camarades lorrains. ●●●

*laurent.siatka*