

## Un chef gersois, Talent de la gastronomie



Le restaurateur samatanais Olivier Andrieu (à droite), au côté des autres vainqueurs du concours Talents gourmands. / Photo DR

Il y a quelques jours, se déroulait au lycée professionnel hôtelier de Biarritz, la finale du Concours Talents Gourmands Crédit Agricole Pyrénées Gascogne. Olivier Andrieu, chef du restaurant La table d'Olivier, remporte le prix de la catégorie Restaurateurs.

Pour cette 3e édition du Concours Talents Gourmands du Crédit Agricole Ils étaient 45 du Gers, des Hautes-Pyrénées ou des Pyrénées-Atlantiques à avoir déposé leur candidature en ligne. Le jury présidé par Andrée Rosier du restaurant Les Rosiers à Biarritz, a sélectionné 3 finalistes dans chacune des trois catégories, agriculteurs, artisans et restaurateurs. Hier, ces neuf aspirants au premier prix ont présenté leurs produits, fruits de leur savoir-faire : jus de fruits, glaces, miels et pains d'épices, charcuterie de canard, plats réalisés par les restaurateurs, le jury a dégusté et auditionné les candidats. C'est Olivier Andrieu, jeune chef talentueux du restaurant La table d'Olivier à Samatan qui a remporté le prix de la catégorie Restaurateurs, avec une assiette autour du foie gras poêlé. Notons que Bruno Lavigne, du restaurant Pachamama Café à Vic-Fezensac, et Laurence Claverie, du domaine de Baraillon à Lannemaignan, se sont hissés en finale de leur catégorie.

Tous ont dit leur passion pour leur métier, l'amour pour les produits du terroir et l'envie de les faire connaître au plus grand nombre. Originalité, audace parfois dans les préparations présentées mais tous ont témoigné de leur respect pour les produits travaillés. Lors de la remise des prix -3 000 € pour chaque lauréat dans les trois catégories, 1 000 € pour les finalistes- Andrée Rosier, Présidente du jury a chaleureusement félicité les neuf finalistes pour leur talent et les a encouragés à poursuivre le chemin choisi de la qualité et du plaisir à offrir.