



©Nouvelles Gastronomiques et Agence AH (plat)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 17 OCTOBRE 2022

Alexandre Zoccolan remporte le concours des « Jeunes talents Maîtres Restaurateurs »

Pour sa 12e édition, le concours national de cuisine des "Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs" a tenu une phase qualificative, lundi 17 octobre 2022 à Strasbourg au CEFPPA. Alexandre Zoccolan, sous-chef junior du chef étoilé Julien Binz à Ammerschwihr (68) a remporté la première place et se qualifie pour la finale nationale le 21 novembre 2022 à Brest.

Le concours s'est déroulé au CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch sous la présidence de **François Paul**, ancien chef du restaurant doublement étoilé au Cygne à Gundershoffen. Le thème du concours était les rognons et ris de veau en cocotte, purée de pomme de terre et un légume, et chaque candidat disposait de 2h30 pour réaliser un plat pour 4 personnes. Alexandre s'est distingué avec une recette en hommage à sa grand-mère intitulé : "**Cocotte de ris de veau et fricassé de rognons champignons, carotte en écaille, pomme de terre de ma grand-mère**".

Témoignage du gagnant Alexandre Zoccolan

« J'ai apprécié le thème, car les abats sont rares sur les cartes des restaurants gastronomiques et comme sujet de concours. Ce travail est technique, il faut sublimer toutes les parties de l'animal, dans une démarche éco-responsable et zéro déchet », explique le jeune cuisinier.

« J'ai surpris les jurés avec une cuisson lente et parfaite à cœur, une sauce onctueuse reprenant tous les éléments de la recette et surtout un jeu de textures, notamment grâce à quelques oignons frits que j'ai ajoutés au-dessus des rognons et du ris de veau. J'ai ensuite glacé une carotte au cumin que j'ai dressée avec des écailles de carottes en couleurs, pour apporter plus de croquant et de fraîcheur à mon assiette. Quel plaisir de recevoir les encouragements du jury notamment sur ma purée. Il s'agit d'un clin d'œil à ma grand-mère » sourit Alexandre. « Son secret est de trouver l'équilibre entre la pulpe de la pomme de terre et la matière grasse. Au dernier moment, je passe la purée au tamis pour gagner en délicatesse en bouche. Je l'ai dressée avec une poche à douille à Saint-Honoré, une présentation élégante comme ma grand-mère le faisait ».

« **Les concours sont pour moi une bonne manière de se dépasser et de se challenger.** C'est l'occasion de faire de belles rencontres et d'apprendre de l'expérience des chefs qui composent le jury. Cette phase qualificative était un bon entraînement pour la finale de novembre, je vais me préparer deux fois plus, car j'ai quand même été surpris, j'ai dû faire preuve d'adaptabilité. Le format des épreuves change aussi, donc c'est stimulant. Il faut être motivé, car on prépare les concours sur des heures de congés, c'est un temps investi qui en vaut la peine et nous permet de progresser ».

Contact Presse

Sandrine Kauffer-Binz - 06 75 48 13 04 - sandrine@kauffer.fr

[Photos HD libres de droit à retrouver ici.](#)

RESTAURANT JULIEN BINZ

7 rue des cigognes, 68770 Ammerschwihr, Alsace, France

03 89 22 98 23 - restaurantjulienbinz.com



VOIR LA VIDÉO