



Les lauréats de cette 12^e édition des Trophées de la gastronomie et des vins, organisée ce lundi 28 octobre, à la Sucrière, par Le Progrès et les Toques Blanches Lyonnaises. Photo Progrès/Maxime JEGAT

RHÔNE Trophées de la gastronomie et des vins du Progrès

550 gourmets régalés à la Sucrière

Le menu des chefs



Stéphane Buron, Laurent Derhé (sommelier), Jean-Paul Pignol, Sébastien Vauxion et Joseph Viola. Photo Progrès/Maxime JEGAT

« Pour les soirées du Progrès, les chefs (MOF et étoilés) se transcendent », a résumé Jean-Paul Pignol, le traiteur metteur en scène. Au menu : saumon fu-

mé et homard avec Joseph Viola, filet de bar avec le chef du Suprême, poularde de Bresse par Stéphane Buron et un dessert au safran par Sébastien Vauxion.

À L'HONNEUR

Davy Tissot, candidat au Bocuse d'Or

Le chef du restaurant Saisons de l'Institut Paul-Bocuse représentera la France pour la finale Europe du Bocuse d'Or en juin 2020, à Tallinn (Estonie). Il a commencé la cuisine avec sa grand-mère, puis au lycée professionnel Hélène-Boucher à Vénissieux. Jean Paul Pignol a été le premier chef à lui tendre la main. Ensuite, il y a eu Paul Bocuse et Régis Marcon, entre autres. MOF depuis 2004, le Lyonnais tentera cette compétition internationale pour « gagner dans le plaisir ».



Davy Tissot représentera la France au Bocuse d'Or. Photo Progrès/Maxime JEGAT

LA MEILLEURE BAGUETTE À...



Bruno Cabut et Fabrice Popy. Photo Progrès/Maxime JEGAT

Distingué lors de cette soirée et ému, Fabrice Popy, boulanger installé 71, rue Garibaldi a juste dit « merci ». Les 550 convives ont pu apprécier son pain présent sur toutes les tables.

Trophée d'honneur au Parrain 2019 : Yannick Alléno

C'est un chef qui a deux fois trois étoiles : pour le Pavillon Ledoyen à Paris et pour le Cheval-Blanc à Courchevel. Son lien avec Lyon ? Gamin, il avait écrit une lettre à Stéphane Collaro qui, à la radio, proposait aux enfants de rencontrer leur idole. La sienne, c'était Monsieur Paul. Mais sa mère n'a jamais envoyé la lettre. Finalement, il a rencontré le célèbre cuisinier quand il a remporté son Bocuse d'argent, en 1999.



Yannick Alléno avec Fouziya Bouzerda, adjointe au maire de Lyon. Photo Progrès/Maxime JEGAT

LE PRIX EIFFAGE À...



Michel Chenevat (droite), directeur régional Eiffage, remet le prix Eiffage à 9 artisans. Photo Progrès/M.J.

Aux artisans des Halles du Grand Hôtel-Dieu : « Le vrai challenge, c'était d'avoir les meilleurs, souligne Jean-Paul Pignol : le boulanger Pozzoli, le poissonnier Viahey, le boucher Trolliet, les vins Guyot, la mère Richard, le restaurateur du Théodore, Voisin... »