

Reventin-Vaugris

Un jury prestigieux pour désigner la meilleure confiture

Le concours de la meilleure confiture, dont le jury était présidé par le chef pâtissier du restaurant La Pyramide, a attiré de nombreux visiteurs.

Dominique Josset



01 / 02

Gilles Sprecher, le grand gagnant, avec le chef pâtissier Taïra Kawamura. Photo Le DL/D.J.



02 / 02

Remise du prix des écoles à Virginie Aimé. Photo Le DL/D.J.

Le succès était au rendez-vous, ce dimanche 9 novembre, pour l'association Entrez ! C'est ouvert ! En effet, le concours de la meilleure confiture organisé par Gérard Bailly et son équipe a attiré bon nombre de visiteurs. Il faut dire également qu'en attendant les résultats, chacun a pu déguster et apprécier la planche "charcuterie fromage" préparée par Audrey Pellet. Quelques exposants fruits et confitures ainsi qu'un apiculteur étaient également présents dans la salle.

Le concours portait sur la confiture en tant que mélange de fruits ou de légumes cuits, dans lequel le sucre sert de conservateur. Le jury était présidé par le chef pâtissier du célèbre restaurant viennois La Pyramide, Taïra Kawamura. Après avoir goûté et noté les 34 pots, huit ont été retenus pour une seconde notation. Trois prix ont été décernés pour la meilleure confiture. Gilles Sprecher remporte le premier prix. Suivent Raphaël Largeron et Yves Gras. Le prix de l'originalité a été remis à Michelle Lentillon. À noter qu'une déclinaison a été faite au niveau de trois écoles : Reventin, Saint-Clair-du-Rhône et Clonas-sur-Varèze. C'est la classe de Virginie Aimé, grande section de maternelle, qui a été primée.

En fin de journée et bien qu'affichant une certaine fatigue, Gérard Bailly, porteur et coordinateur du projet, n'a pas manqué de remercier tous les bénévoles qui ont contribué au succès de cette première édition. D'ailleurs, quelques idées germent déjà pour la prochaine fois...