

PLAISIR

Concours de cuisine

Thibaut Ruggeri remporte la finale du **Bocuse d'Or**

SON RÊVE s'est réalisé. A seulement 32 ans, et pour sa première participation, le chef cuisinier plaisirois Thibaut Ruggeri est monté sur le toit du monde mercredi dernier en remportant à Lyon (Rhône) la 14^e édition du Bocuse d'Or. C'est la 7^e fois que la France décroche cette récompense depuis la création du concours en 1987. La dernière victoire d'un Français remontait à l'édition 2007.

5h35 de concours

Le Bocuse d'Or est un concours mondial de cuisine créé en 1987 et organisé tous les deux ans. Pendant deux jours, dans le cadre du Salon international de la restauration de l'hôtellerie et de l'alimentation de Lyon, 24 candidats venus de cinq continents se sont affrontés devant quasiment 2 000 personnes ! Les candidats avaient pour consigne de dresser 14 assiettes pour



◆ *Après des mois intensifs de travail, Thibaut Ruggeri a réalisé son rêve en remportant le prestigieux concours du Bocuse d'Or. (©Le Photographe)*

le jury en 5h35 : des plats de viande (un bœuf irlandais) et de poisson (un turbot et un homard). Nouveauté cette année, les candidats ne pouvaient plus apporter la totalité de leurs ingrédients. Ils avaient une demi-heure, le lundi, pour faire leur marché afin de constituer deux

des trois garnitures accompagnant le poisson.

«Récompenser le talent de Thibaut»

Chef adjoint de la création salée chez Lenôtre à Plaisir (Yvelines), Thibaut Ruggeri et son commis Julie Lhumeau ont épaté le jury en cuisinant un filet de bœuf dans l'idée d'un Rossini et un turbot aux perles d'infusion aux herbes et cromesquis. «Cette première place sur le podium vient récompenser le talent de Thibaut et le long travail de préparation réalisé ensemble dans la passion du métier et la recherche de l'excellence», explique Guy Krenzer, directeur de la création chez Lenôtre. Pour sa victoire, Thibaut Ruggeri a décroché un joli chèque de 20 000 euros. Place à un peu de repos bien mérité désormais pour la nouvelle étoile française de la cuisine. *B. R.*

L'agenda

◆ **Exposition**
Exposition "Les Super-Héros" à la bibliothèque de La Mosaique jusqu'au 15 février.

◆ **Exposition**
Exposition de pastel à la salle Armande-Béjart jusqu'au 8 février. Entrée libre.

◆ **Film**
Projection du film Spiderman 4 au théâtre Robert-Manuel le 8 février à 20h30 (à partir de 8 ans). Gratuit.

◆ **Bal-concert**
L'association Cowboy Hat Dancers organise un bal-concert le 9 février (14h-21h) à la salle des fêtes des Gâtines. Tarifs : 10 euros. Rens. : 01 30 55 81 40.

◆ **Conférence**
L'association Lecture et Dialogue organise une conférence le lundi 11 février (14h) sur le thème "L'Europe et les pays émergents : rivalités ou alliances ?" au théâtre Robert-Manuel. Tarif : 4 euros. Rens. : 01 30 54 62 93.

Cuisine

Sylvie Kempler lance son école de cuisine aux Gâtines

APRÈS QUATRE ANNÉES passées à la Ferme de Gally où elle a lancé, en 2009, le projet de cours de cuisine, Sylvie Kempler vient d'ouvrir sa propre école de cuisine dans le quartier des Gâtines, à Plaisir. Son objectif ? Transmettre la passion qu'elle a toujours eue pour la cuisine aux autres.

Vivre de sa passion

Professeur d'histoire de l'art au début de sa carrière professionnelle, cette femme de 54 ans a décidé il y a dix ans de prendre un nouveau virage dans la vie «pour faire ce que j'ai toujours voulu faire : cuisiner. C'est ma passion depuis toute petite», confie celle qui a été très tôt bercée par le goût de la cuisine étrangère grâce à ses parents. L'école est ouverte pour tout public, dès l'âge de 8 ans. Trois formules de cours sont proposées (1, 2 et 3 heures) et «les gens repartent toujours avec ce qu'ils ont fait», précise-t-elle.



◆ *À 54 ans, Sylvie Kempler a décidé d'ouvrir sa propre école de cuisine dans le quartier des Gâtines. Des cours sont proposés dès l'âge de 8 ans.*

L'ensemble des produits utilisés viennent de fournisseurs de la région : la ferme de Grignon, les Moulins de Versailles, les Caves Royales également à Versailles... En ce qui concerne les fruits et les légumes, ils proviennent essentiellement de marai-

chers qui vendent leur production sur le marché de Versailles. «C'est une démarche volontaire de ma part d'essayer de travailler avec les gens qui sont sur place», précise-t-elle. Des goûters d'anniversaire sont également proposés pour les 8-

14 ans, désireux de fabriquer eux-mêmes leur gâteau. Avis aux amateurs !

Basile Regoli

La Cuisine facile, 2048, rue Jules-Régnier, 78370 Plaisir
www.la-cuisine-facile.com ou sylvie@la-cuisine-facile.com

Littérature

Le Troc des livres a connu un grand succès

POUR LA TROISIÈME ANNÉE consécutive, l'Association des résidents des Gâtines et du Plateau de Plaisir (ARGPP) a organisé samedi un troc de livres à la salle des fêtes des Gâtines.

Plus de 2 200 ouvrages ont été apportés (soit 1 200 de plus que l'an passé !) et près de 200 CD et DVD. Sur les 2 200 ouvrages, 785 appartenaient à la catégorie enfants et adolescents. «Les jeunes ont été servis, souligne Delphine Erder. Nous avons été ravis du déroulement de notre troc. La participation a été très bonne et beaucoup de nouvelles personnes sont venues cette année, ce qui augure de belles choses pour l'an prochain.» Cette année, un petit coin "coups de coeur" avait été créé pour permettre comme dans les librairies ou bibliothèques d'orienter les lecteurs vers des ouvrages qui ont plu à leurs anciens propriétaires *B. R.*



◆ *Le vernissage de l'exposition a eu lieu le samedi 2 février à 12 heures, au château de Plaisir.*