



Quentin Leplus, qui travaille aux Jardins du Léman à Yvoire, a remporté le 1^{er} prix de l'assiette de fromage lors du Salon du fromage et des produits laitiers. Photo Profession Fromager

YVOIRE

Quentin Leplus a remporté le 1^{er} prix de "l'assiette de fromage"

Quentin Leplus, qui travaille aux Jardins du Léman à Yvoire, vient de remporter le 1^{er} prix de "l'assiette de fromage". Le concours s'est déroulé ce mercredi 26 février au Salon du fromage et des produits laitiers, organisé à Paris et placé sous l'égide de l'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR) et de la Fédération des fromagers de France. Les candidats ont dû imaginer deux assiettes de fromage en tenant compte des goûts et éventuelles intolérances du jury. Les participants ont été jugés sur leurs connaissances autour des appellations mais aussi sur leur aptitude à composer une assiette équilibrée et à proposer des alliances pertinentes.

Source : Le Dauphiné Libéré du Jeudi 27 Février 2020

YVOIRE

Au Salon de l'agriculture, Quentin Leplus remporte un 1^{er} prix



Quentin rapportera son trophée à Yvoire où l'attendent fièrement Henrike Aguzzoli, patron du restaurant Les Jardins du Léman et toute son équipe. Photo Clémentine GALLO

Le jeune Orléanais, chef de rang au restaurant Les Jardins du Léman à Yvoire (voir notre édition du 27 février) a été sélectionné pour se présenter au tout nouveau concours "Assiette de fromage" placé sous l'égide de l'Association française des maîtres restaurateurs et de la Fédération des maîtres fromagers de France, dont le but est de sublimer le service et la vente de fromage au restaurant. En présence d'un jury composé d'experts, les huit candidats devaient échanger avec deux jurés qui se sont glissés dans la peau de clients, en proposant deux assiettes de fromage, les découper, les servir à l'assiette. La connaissance des appellations AOP, l'aptitude à vendre et à composer une assiette équilibrée en respectant les règles de coupe et d'hygiène, comptaient parmi les exigences.

Source : Le Dauphiné Libéré du Dimanche 1^{er} Mars 2020

YVOIRE

Un jeune maître d'hôtel et un cuisinier en formation vont démontrer tout leur savoir-faire à Paris

Ils sont jeunes tous les deux et travaillent dans un des meilleurs restaurants de la vieille cité médiévale : "Les jardins du Léman". L'un est déjà salarié, l'autre prépare en alternance son diplôme de cuisinier. Ils font partie de la liste des finalistes des concours auxquels ils se sont inscrits dans leur spécialité et vont monter à Paris pour la sélection finale.

Quentin Leplus né en 1991, originaire d'Orléans qui a fait ses études au lycée de Blois est arrivé en 2012 à Yvoire, BTS de gestion marketing en poche. Sa qualification de chef de rang lui a permis d'être embauché tout de suite par le chef Henrike Aguzzoli. Il a postulé au concours dit de "L'assiette de fromages" organisé par les maîtres restaurateurs et la fédération

française des fromagers de France. Suite à un questionnaire à choix multiples passé en janvier ayant pour thème les fromages d'appellations européennes, ce dynamique manager a été sélectionné avec huit autres candidats. Il est parti à Paris au salon de l'agriculture où il va découvrir en fin de semaine s'il remporte la finale.

Une belle expérience avant tout

Rony Dray âgé de 33 ans a quant à lui un parcours pour le moins atypique. Ce Haut-Savoie titulaire d'une licence et d'un master en informatique, après avoir exercé dix ans dans ce métier a voulu opérer une totale reconversion dans le métier manuel de cuisinier. Il prépare actuellement un CAP au Centre

de formation des apprentis de Groisy avec cours pratiques dans le restaurant d'Yvoire. Il a été sélectionné pour le concours culinaire Kikkoman qui aura lieu le 16 mars prochain dans la célèbre école Ferrandis à Paris. La présidente du jury n'est autre que Stéphanie Le Quellec, deux étoiles au guide Michelin !

Rony devra réaliser au milieu de huit autres finalistes, quatre plats chauds et quatre froids sur un thème imposé, le tout en trois heures. Ce sera son premier concours et ce courageux futur cuisinier va pouvoir tester ses capacités. Même s'ils ne sont pas les gagnants de ces épreuves, les deux copains précisent qu'il s'agit d'expériences enrichissantes à tenter de toute façon.

Annie ZOONEKINDT



Quentin et Rony ne tarissent pas d'éloges sur leur sympathique et encourageant patron Henrike Aguzzoli, référencé aux guides Michelin et Gault et Millau. « Nous sommes à bonne école » précisent-ils, ravis. Photo Le DL/A.Z.j

Source : Le Dauphiné Libéré du Jeudi 27 Février 2020

Les Jardins du Léman a ses graines de talent

Deux jeunes employés des Jardins du Léman, à Yvoire, ont décidé de tenter leur chance en participant à des concours culinaires parisiens. Une fierté pour l'établissement.



Rony Dray, le chef Henrique Aguzzoli et Quentin Leplus.

YVOIRE

Aux Jardins du Léman, on aime la cuisine, mais aussi les défis et les concours. Quentin Leplus vient de décrocher le 1^{er} prix du concours "L'assiette de fromages" et Rony Dray va tenter sa chance au concours "Kikkoman".

Un premier prix pour deux assiettes de fromages

Responsable de salle, Quentin Leplus a participé à la 1^{re} édition du concours "L'assiette de fromages", qui s'est tenue à Paris le 26 février dans le cadre du salon du fromage et des produits laitiers. Et pour un début, c'est totalement réussi puisqu'il a remporté le 1^{er} prix. Pendant 20 minutes, Quentin a su convaincre le jury qu'il était le meilleur parmi les neuf autres candidats. Il lui a été demandé de présen-

ter deux assiettes de différents fromages, de les découper puis de les servir en accord avec les vins. Jugé sur ses connaissances autour des appellations et sur son aptitude à proposer des alliances pertinentes, il a parfaitement réussi l'exercice. « Je suis très fier d'avoir porté les couleurs de notre établissement et content de cette expérience très enrichissante d'un point de vue professionnel mais aussi personnel », confie Quentin. Après le lycée hôtelier, un bac professionnel et un BTS option gestion en poche, Quentin est arrivé aux Jardins du Léman en juin 2012, pour seulement 2 mois. Mais il est resté, a gravi les échelons et a trouvé sa place dans cet établissement avec qui il partage aujourd'hui cette fière récompense.

Une récompense espérée après une reconversion

Dans la foulée, Rony Dray va

lui aussi relever un défi important en participant à la finale du concours culinaire Kikkoman, qui aura lieu le 16 mars à Paris. Un véritable challenge pour ce jeune homme de 33 ans, titulaire d'un Master Européen en Informatique, qui a délaissé les ordinateurs pour les fourneaux et qui prépare depuis septembre son CAP de cuisine.

Pour l'instant, sous l'œil attentif et bienveillant d'Henrique Aguzzoli, son chef de cuisine, il peaufine les recettes qu'il va présenter, autour du thème imposé : le maquereau en version japonaise. Il a imaginé quatre assiettes où le sucré salé a la part belle, avec quelques touches culinaires savantes et originales. Tout comme les 8 autres finalistes, Rony sera jugé sur le goût mais aussi sur le dressage des assiettes.

BRIGITTE ZISSET

20 ans d'existence

Henrique Aguzzoli, chef de cuisine et son épouse Valérie, qui évolue en salle, sont les propriétaires des Jardins du Léman qu'ils dirigent depuis 20 ans. Un bel anniversaire qui s'accompagne de leur entrée dans le Gault et Millau. Le guide Michelin leur a octroyé la Grappe de Raisin pour leur cave qui affiche 500 références et leur a décerné en 2016 le Bib Gourmand, qui vient d'être renouvelé. Passionnés par la cuisine, Henrique et Valérie encouragent régulièrement leur équipe à se surpasser lors de concours culinaires.