

# Emmanuel Hébrard (La Bussière), vice-Toque d'Or

Emmanuel Hébrard, chef cuisinier de l'Abbaye de La Bussière, s'est classé second, lors du trophée de la Toque d'Or 2010, organisé par l'Académie nationale de cuisine. Le concours a eu lieu le 27 septembre au lycée Hôtelier de Chamalières, dans le Puy-de-Dôme.

Neuf cuisiniers étaient en compétition. Pour être accepté il fallait présenter un dossier très complet. Chacun devait choisir une région. Le jeune chef de La Bussière avait choisi l'Auvergne, d'où il est natif. C'est donc une pintade d'Auvergne qu'il a concocté pour l'occasion, en plat libre.

Il y avait également des plats imposés, tirés au sort le matin même du concours. Emma-



Le chef de l'Abbaye de La Bussière s'est classé second du trophée. Photo SDR

nuel Hébrard s'est classé 1<sup>er</sup>. Il a gagné avec son omelette façon chasseur (champignons, foie de volaille). Globalement, le représentant de l'Abbaye de La Bussière terminé deuxième sur neuf.

Le vainqueur toutes catégories est Bruno Van der Wejdew, de Compiègne, dans l'Oise.