

Christophe Bzerovska, chef du Pavé de Sars a remporté le 10e trophée des Tables régionales

mercredi 18.11.2009, 05:02 - La Voix du Nord



Christophe Bzerovska, chef du Pavé de Sars à Sars-Poteries, a gagné le grand prix lors de la première participation.

| ON EN PARLE |

Le trophée reste encore une année dans l'Avesnois. Comme quoi, la région n'est peut-être pas la plus fréquentée mais la nourriture y est de plus en plus réputée ! ...

Après Sébastien Merveaux, de l'Auberge de la Vieille maison à Pont-sur-Sambre l'an dernier, c'est aujourd'hui au tour de Christophe Bzerovska, chef du Pavé de Sars, à Sars-Poteries, de se voir décerner ce prix (notre édition d'hier en page régionale).

Membre depuis cinq ans du réseau des Tables régionales du Nord - Pas-de-Calais, « c'était ma première participation au concours », lance Christophe Bzerovska. Il s'est tenu lundi matin dans un lycée hôtelier de Lille. « Cela m'était impossible avant. Mais là, le fait que ça se passe tout près et le jour où le restaurant est fermé tombait à pic. Mon but était de me remettre en question, j'ai toujours aimé les concours. Et puis, je voulais rencontrer les autres membres du réseau, passer un bon moment. » Les Tables régionales rassemblent les restaurateurs ayant une identité régionale, qui utilisent des produits du terroir sans s'enfermer dans des stéréotypes. « C'est une véritable image de marque. » Alors qu'ils devaient être neuf à concourir, ils se sont finalement retrouvés à cinq chefs pour le grand prix. Il s'agissait d'élaborer, en trois heures, un dessert sur le thème : « Poire saint-mathieu, perlé de groseilles et chocolat ». Le but : élaborer un mets le plus original possible tout en gardant une cohérence dans les saveurs.

Le dessert gagnant bientôt sur la carte

« Nous avons reçu le thème en septembre. Je n'ai pu y travailler qu'une seule fois. Mais à Lille, je n'étais pas stressé.

J'étais satisfait de ce que j'avais fait. Je visais le podium, mais pas la première place ! » sourit celui qui, avec son frère Laurent, est installé à Sars-Poteries depuis huit ans.

Ce qui a joué en sa faveur ? Selon le chef : « l'équilibre de mon dessert et le fait que tout n'était pas mélangé. Il y avait trois desserts en un. Les structures étaient différentes, il y avait du moelleux, du croustillant... » Mais, en plus du goût et de la présentation, il a également été jugé sur sa façon de

travailler.

Ce chef affirme déjà que cette réalisation fera partie de la prochaine carte de son restaurant. « Mais il sera fait différemment, car il faut trois heures pour le confectionner. Ce qui n'est pas faisable dans un restaurant », continue celui qui est « sûr » que ce trophée va jouer sur la renommée du Pavé de Sars. •

FRÉDÉRIQUE REINIGER