



Communiqué de presse
25 janvier 2008

Mmmm... comme mâche :
Le Chef Diego Castroviejo Gil
a remporté la finale du
1^{er} International Mâche Match.

Organisée par les producteurs de mâche nantaise, en partenariat avec CUISINE TV, la finale de la 1^{ère} Edition de l'International Mâche Match s'est déroulée le 22 janvier à NANTES.

C'est le chef espagnol **Diego Castroviejo Gil** du restaurant la **Taberna del Alabardero à Madrid** qui a été récompensé.

Le jury composé de représentants des 3 pays en lice, Espagne – France – Angleterre, a retenu l'esprit d'invention des trois recettes de ce jeune chef et l'exploit de son caviar de mâche réalisée à partir d'une purée de mâche ou encore ses pétales de mâche sucrées pour la partie dessert.

- « **Manger sain** », avec un lit de mâche, foie et mangue caramélisée, coulis de framboise et vinaigrette de grenade.
- « **Gourmet** », avec un carré de cochon de lait mariné et confit aux arômes de Haba Tonka, au caviar de mâche et salade de mâche assaisonnée d'une vinaigrette au thym citronné
- « **Rapide** », avec un sorbet de mâche, bouquet-candy de mâche et pétales de rose cristallisés.



Diego Castroviejo Gil
Taberna del Alabardero

Grâce au talent des chefs européens, cette 1^{ère} édition a révélé que la mâche est cuisinée de façons bien différentes selon les cultures culinaires des pays européens ... sophistiquée en Espagne, élégante et goûteuse en Angleterre ou savoureusement simple et joyeusement pratique pour la France.

Enfin cette 1^{ère} édition a montré une fois de plus l'extraordinaire diversité d'usage du produit ... Cuits ou crus, pochés, mixés, ou simplement assaisonnés, les bouquets de mâche font prêts à faire la fête dans les cuisines européennes.

Gageons que la 2^{ème} édition nous réservera encore bien des surprises gourmandes, et rendez-vous en 2008.

