

CONCOURS CULINAIRE VANEL D'OR :
LE CHEF AURÉLIEN SARRE, LAURÉAT DE LA CATÉGORIE "CUISINE GASTRONOMIQUE"
LE CHEF FLORENT CLUZEL, LAURÉAT DE LA CATÉGORIE "DESSERT SIGNATURE"

Inscrit parmi les grands rendez-vous de la gastronomie de Haute-Garonne, le Vanel d'Or s'est déroulé le lundi 26 janvier 2026 à au salon SMAHRT au MEETT Toulouse. Cette 6ème édition a été intense avec deux concours qui se sont succédés durant la matinée sur la scène des métiers.

Pour le Vanel d'Or "cuisine gastronomique", le chef Aurélien Sarre (Le Cantou à Toulouse) s'est imposé avec deux recettes à base de Poule Noire d'Astarac de Bigorre, thématique de l'épreuve. Son entrée "la soupe Lucien Vanel de poule noire", véritable clin d'oeil à la célèbre soupe VGE, et son plat "suprême de poule noire en coque au foin et poireaux confits" ont fait l'unanimité auprès du jury présidé par André Audouy dit "Moustache". Les autres participants, Benjamin Philippe (Le Manoir du Prince à Portet sur Garonne), Damien Cadei (Le D'Cadei à Villeneuve-Tolosane) et Adrien Cresci (Ciel à Table à Cugnaux) ont également proposé des mets de grande qualité tant par les techniques culinaires utilisées, que le dressage des assiettes et les saveurs variées.



Crédits photos Lionel Ruhier & Manuel Huynh

Concours inédit, le Vanel d'Or "dessert signature" a été remporté par le chef Florent Cluzel (Maison Castet à Martres-Tolosane) avec une création sucrée réalisée en moins de 2 heures : "Tartelette cheesecake au parfum de Yuzu, meringue café brûlée au binchotan, Yuzu glacé à cueillir". Le jury était présidé par Philippe Urraca (MOF Pâtissier).

Le chef martrais était en concurrence avec Elodie Fauré (Le Manoir du Prince à Portet sur Garonne), Valentino Desimeur (Le Cantou à Toulouse), et Emmanuel Laveaud (Auberge du Poids Public à Saint-Félix-Lauragais).

Chaque candidat avait également apporter un vin de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest en accord parfait pour chacun de ses plats.



Crédits photos Lionel Ruhier & Manuel Huynh

Pour rappel, le Vanel d'Or est organisé par l'Académie Lucien Vanel, présidée par Guy Pressenda, tous les 2 ans. Ce concours culinaire a pour objectif de départager les chefs qui se sont distingués lors du Prix Lucien Vanel (dont le lauréat de la catégorie Grande Table). Cette olympiade gourmande a vu le jour en 2008 avec le parrainage du chef Lucien Vanel, premier cuisinier toulousain à avoir reçu deux étoiles Michelin.

CONTACT PRESSE :

Annie Mitault - 06 62 72 27 40 - anniemitault.pro@gmail.com

Académie Lucien Vanel - 203 av des Etats-Unis - 31200 Toulouse