

Le chef beuzevillais Jean-Marie Vendel remporte des prix pour ses réalisations à base de pomme

Publié le 20/11/2015 à 23H47

Partager



Beuzeville. Jean-Marie Vendel, chef du restaurant Le cochon d'or, remporte de nouveaux prix pour ses réalisations à base de pommes



À la tête du restaurant Le cochon d'or, Jean-Marie Vendel est un véritable chef passionné. Il vient encore de le prouver en remportant plusieurs distinctions lors du concours de la Foire aux pommes à Vimoutiers (14).

Médaille vermeil et or

« J'ai reçu une médaille de vermeil avec une tarte aux pommes soufflée pour l'exposition pomologique et un deuxième prix pour les pommes à couteaux avec 38 variétés de pommes exposées, précise le récipiendaire. Je travaille mes fruits sous différentes formes : tartelettes, chaud-froid, streusel et compote pour les petits-déjeuners. Je fabrique un jus de pomme maison qui a eu la médaille d'or au concours cidricole de Vimoutiers à la foire de Pâques et ceci dans la catégorie des professionnels. J'attends d'avoir ma marque pour le commercialiser. »

La commercialisation de ses produits est son prochain objectif : *« Je suis en attente de créer ma propre marque sur les produits cidricoles, confiseries, pâtisseries et plats cuisinés. Cela devrait se concrétiser très bientôt »* annonce Jean-Marie Vendel.

INFOS PRATIQUES

Site : www.le-cochon-dor.fr