

# Fränk Manes bester Jungkoch

Gaëlle Chaudet wird für den besten schriftlichen Teil mit der „Coupe Luxemburger Wort“ ausgezeichnet

VON JOS. NERANCIC

**Fränk Manes auf Platz eins vor Jeff Lux und Christophe Moreira. So lauten die Podiumsplätze des diesjährigen Kochwettbewerbs „Prix culinaire international François Vatel - Coupe Nic. Faber“, der am Dienstagabend in der Diekircher Hotelschule ausgetragen wurde.**

Insgesamt neun Kandidaten gingen an den Start des Wettbewerbs, der sich ausschließlich an Jungköche richtet, die entweder 2012 oder 2013 ihre Lehre abgeschlossen haben und jünger als 24 Jahre sind. Auf den vierten Platz kamen Gaëlle Chaudet, Pierre Heintz, Geoffrey Martin, Keven Ponton, Danielle Simon und Benjamin Steffen.

Im Wettlauf gegen die Zeit mussten sie ein Menü bestehend aus Vorspeise (Glattbutt), Hauptspeise (Kalbfleisch) sowie Dessert (Schokolade) für zwölf Personen zubereiten. Der Wettbewerb besteht sowohl aus einem schriftlichen wie einem praktischen Teil. Im theoretischen Teil wurden die Proportionen, das Rezept sowie die Darbietung bewertet, während in der Praxis Organisation, Sauberkeit, Ordnung, Präsentation



Fränk Manes bei der Zubereitung des Desserts.

und Geschmack unter die Lupe genommen wurden.

Unter dem Jurypräsidenten Peter Koerner begutachteten Carlo Sauber, Jean-Claude Moucaud, Johannes Krawinkel, Jean-Paul Ochem, Patrick Juncker und Georges Decker die Präsentation

der Teller der Kandidaten im Saal, während Antonio Pretti, Guy Rommes, Marc Dusatko und Thierry Graul die Arbeit der Wettbewerber in der Küche verfolgten.

Fränk Manes gewann insgesamt drei Titel: neben dem Gesamtsieg ebenfalls

der beste Schüler (Coupe Nic. Faber) und bestes Dessert. Weitere Preise gingen an Gaëlle Chaudet (beste Theorie und somit die „Coupe Luxemburger Wort“), Christophe Moreira (Sauberkeit), Jeff Lux (bestes Fischgericht) sowie Geoffrey Martin (bestes Fleischmenü). Mit Geld- und wertvollen Sachpreisen wurden die Gewinner der einzelnen Kategorien belohnt, während den anderen Kandidaten, die sich wacker schlugen, ebenfalls mit Geschenken für ihren Einsatz gedankt wurde.

Das folgende Menü des Siegers Fränk Manes überzeugte die Jury: „Suprême de barbut et noix de Saint-Jacques grillées, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et fine ratatouille, velouté de poisson au basilic et sa salade d'herbes aux tomates confites“ als Vorspeise gefolgt vom „Duo de filet mignon de veau cuisson à l'envers et son bonbon de joue de veau et foie gras, cube de polenta, tombée de chou frisé, petite noisette de radis noir, purée de céleri, infusion des sous-bois, jus de veau et giroles poêlées“ sowie als Dessert „Parfait au chocolat et sa mousse de chocolat blanc, orange cristallisée et sa tuile ronde, point de coulis de framboise“.



Teilnehmer, Jurymitglieder, Organisatoren, Sponsoren und Verantwortliche des Wettbewerbs bei der abschließenden Siegerehrung.

(FOTOS: JOS. NERANCIC)