

CONCOURS

Le pâtissier Louis Tocheport sacré champion du monde des traiteurs

Originaire de Grèzes, dans la commune des Coteaux Périgourdins, le chef pâtissier a remporté le titre suprême lors du concours prestigieux de l'International Catering Cup, à Lyon

Le talentueux pâtissier Louis Tocheport revient en Dordogne auréolé d'un prestigieux titre, remporté lors de la 9^e édition de l'International Catering Cup, la Coupe du monde des traiteurs qui s'est tenue du 21 au 23 janvier. Originaire de Grèzes (commune des Coteaux Périgourdins), Louis est aujourd'hui chef pâtissier à l'Automobile Club de France, une institution historique située place de la Concorde, à Paris.



Louis Tocheport, avec son trophée, revenu se ressourcer à Grèzes. ANGÉLIQUE POUCH

Établissements étoilés

Après avoir fait ses armes dans les plus grands établissements étoilés, il excelle depuis huit ans au sein de cet illustre club où il sublime les produits français avec des techniques traditionnelles et modernes. L'envie de prendre part à l'International Catering Cup est venue d'un ancien chef, qui avait terminé deuxième en 2013. Accompagné de Julien Guénéé, collègue et

Les équipes ont présenté leur savoir-faire devant un jury d'experts internationaux

ami de longue date, le Périgourdin a relevé ce défi exigeant. « La sélection française a été une première étape, mais tous les pays participants n'ont pas eu à passer d'épreuve nationale », précise-t-il.

La préparation au concours a été un véritable marathon. Pendant deux ans, Louis Tocheport et son équipe ont consacré un temps considérable à la recherche, aux tests et ajustements. Chaque recette a été pensée, affinée et répétée dans les moindres détails pour atteindre la perfection exigée par une compétition de ce niveau. Au-delà des aspects techniques, cette préparation intense a demandé une rigueur physique et mentale à toute épreuve.

Trois jours intenses

Le concours, d'une intensité rare, s'est déroulé durant trois jours, fin janvier. L'équipe de France a dû préparer tout un buffet traiteur avec



Louis Tocheport très fier de brandir son trophée, lors de la remise des récompenses, fin janvier à Lyon. INTERNATIONAL CATERING CUP

TRÈS ATTACHÉ AU PÉRIGORD

Louis Tocheport a quitté le Périgord à l'âge de 5 ans pour la Normandie, puis Paris. Il revient de temps en temps en vacances dans sa famille d'agriculteurs (qui produit des noix et de l'huile). L'idée du compagnonnage est venue de son frère, charpentier, via les Compagnons du Tour de France des devoirs unis, passant lui aussi par Hautefort. Son nom compagnonnique était « le Terrassonnais ». Actuellement, il rénove une maison familiale dans la commune des Coteaux Périgourdins. Celle-ci, nommée Le Clozel, possède un four à pain construit par son arrière-grand-père.

une entrée, un plat et plusieurs desserts.

La première journée était consacrée aux préparations et aux courses chez les sponsors. La

deuxième a demandé dix heures de travail acharné en laboratoire, suivies d'une heure de conditionnement et de nettoyage. Enfin, la troisième journée s'est tenue devant

une tribune survoltée au Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sihra) à Lyon, un rendez-vous professionnel bisannuel de renommée mondiale, où les équipes ont présenté leur savoir-faire devant un jury d'experts internationaux.

Face à des nations redoutables comme le Japon, Louis Tocheport et son équipe ont su démontrer tout leur savoir-faire et leur rigueur. Leur victoire, fruit de deux années de travail acharné, confirme l'excellence française dans l'art de la table.

Angélique Pouch

JUSTICE

Son interpellation est jugée irrégulière, un homme relaxé

L'avocat d'un jeune homme jugé pour trafic de stupéfiants a contesté le cadre de son interpellation. Les magistrats périgourdins ont suivi ses arguments de nullité, mercredi 26 février, entraînant l'annulation de toute la procédure

Le tribunal correctionnel de Périgueux a considéré l'interpellation irrégulière. Annulant par là même l'ensemble de la procédure et conduisant à la remise en liberté du prévenu jugé pour trafic de stupéfiants mercredi 26 février.

Les magistrats ont suivi les arguments de l'avocat de la défense : le conseil a plaidé que le contrôle de la

voiture dans laquelle se trouvait son client, le 8 janvier à Montpon-Ménéstrol, n'était fondé sur aucun élément objectif, « si ce n'est un véhicule qui semble perdu ».

La procureure avait évoqué en vain un « contrôle préventif » en raison « des cambriolages multiples et du trafic de stupéfiants » que connaît le Montponnais. C'est précisément

pour ce dernier motif que le prévenu comparait.

Le 8 janvier, à l'intérieur de la voiture où il est le passager avant, 111 grammes de cannabis et 2,9 grammes de cocaïne sont découverts. Le jeune homme de 21 ans reconnaît que le cannabis est à lui. Ce Bordelais affirme qu'il vient d'acheter de la drogue à Villamblard

pour sa consommation personnelle. « J'avais vu sur Télégram un bon rapport qualité/prix », explique-t-il à l'audience. Sauf que le Villamblardais chez qui il s'est rendu a indiqué ne lui avoir rien vendu mais avoir donné 250 euros en dette de stupéfiants.

Appel du parquet

Ses compagnons de route, d'anciens camarades de BTS, prétendent que le prévenu distribuait des pochons de drogue et qu'il s'agissait de son trafic de stupéfiants. Eux ont déjà été condamnés à dix mois de prison avec sursis dans le cadre d'une procédure dite de plaider-coupable. Concernant les quelque 5 200 euros retrouvés sur lui, le jeune Bordelais a expliqué avoir récupéré l'argent dans une boîte aux lettres pour un ami. Le prévenu, deux mentions au casier, n'a suivi que des formations rémunérées après son incarcération.



Le tribunal de Périgueux a relaxé un jeune homme jugé pour trafic de stupéfiants. ILLUSTRATION É. D. / SO

Le parquet de Périgueux, qui avait requis six mois ferme et une révocation de trois mois de sursis, a fait appel de cette décision.

Tiphany Naud