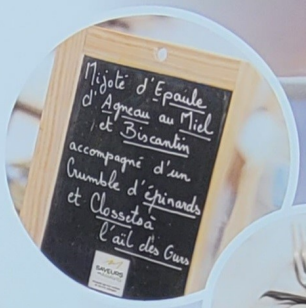
Sophie Livebardon

Finaliste de la 3ème édition des Talents Gourmands

(Région Savoie / Haute-Savoie)



Mise à l'honneur d'une cuisinière autodidacte et passionnée

Sophie Livebardon est la propriétaire depuis 2008 de l'Auberge Au Cœur des Monts. Elle en est l'unique cuisinière. Pour confectionner ses bons petits plats qu'affectionnent les fidèles habitués ou les touristes, elle privilégie les produits locaux et donc les circuits courts. Son restaurant a d'ailleurs **obtenu, en 2015, le label Saveurs des Aravis.**

Camille, animatrice pour Saveurs des Aravis, la sollicite et l'incite vivement à participer à la 3ème édition d'un concours intitulé Les Talents Gourmands. En effet, les différentes caisses régionales du Crédit Agricole et le magazine Le Bottin Gourmand **organisent, tous les 2 ans, un concours réservé à 3 catégories professionnelles : les artisans, les agriculteurs et les restaurateurs.**

Chacun, à sa manière, doit défendre, mettre à l'honneur et valoriser sa région par l'excellence de ses produits. Après beaucoup d'hésitations et de réflexions, Sophie décide de s'inscrire au concours des restaurateurs des deux Savoie. Pour la phase de sélection, elle rédige un dossier où elle retrace son histoire, son savoir-faire, sa passion pour sublimer les produits du patrimoine culinaire, ses atouts, son concept professionnel...

Puis, **un jury de 14 personnalités,** présidé par **Jean Sulpice,** chef doublement étoilé et nouveau propriétaire de l'Auberge du Père Bise à Talloires, sélectionne 3 candidats parmi les dossiers des différents cuisiniers.

Quel bonheur quand elle apprend qu'elle est retenue pour participer, en compagnie de deux autres finalistes, à l'épreuve ultime ; concocter le plat de son choix dans les cuisines de **Jean Sulpice** ! Sophie choisit de réaliser un mijoté d'agneau des Aravis au miel et au biscantin accompagné d'un crumble d'épinards au chèvre et à l'ail des ours. En deux heures elle doit tout faire car tous les produits choisis pour sa recette doivent être amenés bruts.

Pour le service de ses plats, Sophie a fait comme d'habitude : elle a emmené ses poteries utilisées dans son auberge. **Elle cuisine "comme à la maison".**

La dégustation est suivie d'effet puisque Sophie est classée deuxième ! Cette magnifique réussite due au talent de cette passionnée du Fait maison qui a toujours tenu à défendre et à sublimer les richesses culinaires du terroir. Sa cuisine est à son image : authentique et passionnée. Cette mise en lumière n'est pas le fait du hasard. C'est le fruit d'une belle aventure familiale faite de joies et de sacrifices et d'un travail acharné et souvent difficile. Son mari et ses trois enfants l'accompagnent et l'encouragent dans son parcours professionnel.

Dans son auberge, "on s'y sent comme à la maison" aime-t-elle préciser. Sophie fait maintenant partie de l'excellence d'un savoir-faire régional. Elle est reconnue pour son travail, ses engagements et son talent.

La sélection du chef Jean Sulpice

A Entremont, dans son auberge Sophie mitonne une cuisine de grand-mère. Généreuse et conviviale, une vraie cuisine du cœur, sa table attire une clientèle fidèle qui n'hésite pas à faire le chemin pour se régaler avec un plat mijoté ou son incontournable tête de veau.

Finaliste de la 3ème édition des Talents Gourmands

(Savoie / Haute-Savoie)

Lire l'article = Cliquez ici