



Coup de chauffe en cuisine. Les concurrents ont découvert leur épreuve et les produits. PH. XAVIER LECOTY

Stress en cuisine

GASTRONOMIE

Récit d'une des demi-finales du concours « Chef des Gourmets » 2011

THOMAS BROSSET

t.brosset@sudouest.fr

Peu de mots, des gestes précis, des couteaux qui hachent, des cuillères qui touillent, des effluves que la hotte aspire, quelques bruits de chocs d'inox, de vagues sourires, un coup d'œil anxieux sur la pendule, de la concentration, beaucoup de concentration.

Aurélië, Marie, Véronique, Alain et Vincent ont reçu l'intitulé de leur épreuve : « Une recette de cuisine pour quatre personnes à partir d'un produit phare de la région : l'agneau. Vous avez une heure et demi ». Après quelques minutes de réflexion, ils se mettent aux fourneaux.

Sur le comptoir de la grande cuisine de l'Entracte, le restaurant de la rue Saint-Jean-du-Perrot, tous les produits avec lesquels les concurrents sont supposés travailler : carottes roses, violettes, jaunes, pommes de terre, navets, fenouils, choux, herbes de Provence etc. « Que des produits issus de l'agriculture bio fournis par le producteur habituel de nos restaurants », expli-

que Grégory Coutanceau, restaurateur rochelais et organisateur de ce concours de cuisine « Chef des Gourmets » dont « Sud Ouest » est partenaire. On en est aux demi-finales. Trois groupes de cinq se relaient devant le jury.

De 19 à 78 ans

Que des amateurs, passionnés de cuisine, épiqueurs, créateurs. Dans le troisième groupe, se trouvent une éducatrice spécialisée, une architecte, une jeune femme en congé parental, un agent commercial, un expert en automobile. « Beaucoup sont Rochelais. Mais sur les 39 concurrents inscrits au tout début du concours, on en avait également de Bordeaux, de Nantes. La plus jeune, 19 ans. La plus âgée 78. Elle nous a mijoté de la vraie cuisine de grand-mère », sourit Grégory Coutanceau.

L'autre Grégory, Grégory Michel, du restaurant l'Entracte, veille au bon déroulement de l'épreuve en cuisine. Il tourne autour des concurrents, surveille la préparation, la mise en scène des plats, le nettoyage du plan de travail après utilisation. Tout cela compte aussi dans la note finale.

Pas question de concocter une merveille de noisette d'agneau à la saveur de paradis si la cuisine reste dans un état déplorable après le passage du maître queux et s'il a utilisé trois plus de produit qu'il n'en

avait besoin. Le gaspillage vaut un blâme.

Dans les dernières minutes avant le coup de gong, la tension est à son comble, les pas se font plus pressés, les croisements plus délicats entre le four et la plaque de cuisson.

Le piège de la mojquette

La table est dressée. Quatre jurés pour goûter les cinq plats. « Noisette d'agneau revisitée aux saveurs du sud sur fond de fenouil avec réduction de jus d'orange », annonce avec un rien de cérémonie Alain. Sont notés la préparation, la présentation et le goût.

Suite à quoi les candidats ont droit à un petit quiz de culture sur la cuisine. Aurélië, Marie, Véronique et Vincent défilent après Alain. Chacun avec sa propre déclinaison de la noisette d'agneau et ce soupçon de trac à l'instant d'expliquer sa recette au jury. « C'était un peu chaud dans les dernières minutes, j'ai peur d'avoir raté la présentation », « Je suis plutôt spécialiste du poisson. Quand j'ai découvert qu'il fallait cuisiner l'agneau, j'ai eu un moment de flottement » etc.

Mais aucun des cinq n'est tombé dans le piège tendu par les pros : ils avaient mis à leur disposition des mojquettes. La tentation de marier l'agneau au haricot était grande. Sauf qu'on ne peut cuire avec bonheur des haricots en une heure trente...

LA FINALE

La finale aura lieu le 7 novembre au restaurant l'Entracte. Les finalistes sont :

- Alexandra Vaagahu qui s'est qualifiée avec son « agneau fumé, jus réduit, Yorkshire pudding et Ashards de carottes ».

- Véronique Dhaine avec sa « noisette d'agneau et ses plaisirs d'Automne ».

- Alain Lucas avec sa « noisette d'agneau revisitée aux saveurs du Sud ».

- Gilles Doucet avec son « filet d'agneau et ses fruits d'Autonne ».

- Marie-Noëlle Couraud avec sa « noisette d'agneau avec sauce au miel et ses samoussas aux légumes ».



Vincent explique son plat au jury. PHOTO XAVIER LECOTY