

Foie gras ou bar au menu des concours

A Sarlat et à Paris : deux élèves du lycée hôtelier participent à des concours de jeunes cuisiniers. La recette du succès ? L'entraînement. Passage sur le grill.

Depuis hier soir, Anne-Lise, 18 ans, est à Sarlat, en Dordogne. Ce voyage en Périgord noir a un objectif : gagner le concours Jean-Rougié avec sa « chartreuse de foie gras et truffe ».

Lundi, c'est Rémi, 16 ans, qui participera, à Paris, au concours de l'école Ferrandi avec son « bar au citron vanillé, caviar d'aubergine et bintje surprise ».

Et leur mentor est François Guionie, professeur de cuisine, amateur de bonne chère et de rugby ce qui traduit, tout comme son accent, sa terre natale, la Corrèze, aux confins du Lot.

Tous deux sont élèves au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Blois. Anne-Lise Denis, de Josnes, en terminale bac pro et Rémi Bessonnier, de Thoré-la-Rochette, en 1^{re}.

« J'ai pris goût aux concours l'année dernière », raconte Anne-Lise, voix douce et gestes méthodiques. « J'ai participé au concours de Meilleur apprenti de France. C'était super, les grands chefs étaient très gentils. » Anne-Lise, modeste, ne précise pas qu'elle a été sacrée MAF avec une charlotte de maquereau chutney de tomates et crémeux de pommes de terre et safran. « Quand M. Guionie m'a proposé ce concours, j'ai tout de suite accepté. »

Mercredi, comme tous les soirs depuis la fin des vacances, les jeunes cuisiniers s'entraînent et répètent sous l'œil attentif de leur professeur.

Anne-Lise avoue aimer la peur



Pour Rémi, c'est bar au menu.

et le stress de la compétition et la cuisine, « qui permet de laisser libre cours à son imagination. » Ce matin, elle aura 2 h 15 minutes pour réaliser, sur une scène et devant un public, sa chartreuse de foie gras et truffe.

“ La cuisine c'est vraiment mon truc. On peut créer modifier transformer ”

A l'heure du déjeuner, elle devra répondre à un questionnaire technique sur les produits qui peut lui donner 5 minutes de bonus pour le dressage de son plat de l'après-midi. Une épreuve d'improvisation autour du foie gras. « Avec M. Guionie, nous aurons

15 minutes pour choisir des produits dans un garde-manger et j'aurai ensuite 75 mn pour réaliser une recette dont le dressage se fera sur le podium. »

Sur le poste de travail en vis à vis, Rémi est concentré. « Mes résultats en 3^e étaient médiocres et j'ai eu de la chance d'être accepté au lycée. Alors je me donne à fond. La cuisine, c'est vraiment mon truc. On peut créer, modifier, transformer. J'ai une préférence pour la pâtisserie. »

Il s'agira de poisson lundi pour Rémi. Son premier concours avec pour thème « les poissons durables de la mer. » « J'ai choisi le bar parce qu'il est moins souvent cuisiné. »

Si le matin, les participants cuisinent leur recette retenue pour l'épreuve, l'après-midi, ils doivent la reproduire « comme à la maison ». Simplifiée et adaptée à une cuisine familiale. « Le seul truc qui me motive dans la journée, c'est de savoir



Anne-Lise et sa chartreuse de foie gras.

qu'entre 19 h et 22 h 30, je serai en cuisine », sourit Anne-Lise tandis que Rémi opine de la toque.

« On règle, on guide, on conseille, on motive, mais ce sont eux qui participent au concours » : François Guionie passe de l'un à l'autre. « Tac, tac, tac. Allez, allez ! » La pendule tourne, les épreuves sont chronométrées.

Anne Irjud

Voir les vidéos sur le site lanouvellerepublique.fr