



Tournoi de graines de toques au Rivau

Du potager d'automne à l'assiette printanière, voilà le challenge gourmand et éco-responsable proposé aux élèves des lycées hôteliers de la région.

Par Philippe Guilbert

La joute culinaire des « Toqués de demain » s'est tenue au Rivau le 5 avril sous la houlette d'un prestigieux aréopage de grands chefs, de journalistes gastronomiques et de philosophes du goût. Le lycée Albert Bayet de Tours a remporté le premier prix mais tous les élèves participants ont mis le meilleur d'eux-mêmes dans cette épreuve originale. A l'automne, les lycéens se sont rendus au potager conservatoire du château de Lémeré. Instruits par Yannick Alléno (lire ci-contre), ils ont cueilli leurs légumes et leurs fruits avec pour mission première de leur faire passer l'hiver « à l'ancienne ». Silos de sable, fermentation, séchage, salage, fumage, aigre-doux... les élèves ont conservé les produits récoltés de manière naturelle et sans énergie artificielle mais en préservant leurs qualités gustatives. Alliant terroir et créativité culinaire, ce concours éco-responsable a trouvé son issue lors d'un repas bio pour 14 personnes. Un menu composé d'une entrée à base de safran, d'une poule de Racan au chinon et sa crème de truffe, et d'une touche sucrée en final : la tarte vigneronne revisitée. Basile Huger, professeur du lycée Albert Bayet, a décroché

le trophée avec quatre « toqués de demain » lycéens en première bac pro. La petite brigade a testé plusieurs techniques de conservation : la fermentation du chou, la mise au gros sel ou en saumure du potiron, et des poirées, les poivrons à l'aigre doux... « *Un exercice pas si simple car le savoir-faire a été oublié et on ne savait pas ce qui marcherait* », reconnaissait l'enseignant en couvant d'un œil professionnel - mais néanmoins inquiet - ses élèves qui dressaient les assiettes. L'équipe a soigneusement peaufiné la cuisson de la poule de Racan : 83 °C durant douze heures

Conserver à l'ancienne, un exercice pas si simple car le savoir-faire a été oublié et on ne savait pas ce qui marcherait.

Basile Huger, professeur au lycée Albert Bayet

pour une cuisson à l'effiloche, alors que le blanc délicat cuisait dans son jus à 57 °C durant 20 minutes. La rigueur alliée à la créativité a produit son effet puisque la « chartreuse aux légumes et son coulis de poivron au safran » servie en entrée à séduit le jury. Le « suprême de poulette de Racan, croquette de petit pois, pomme Maxim's et carotte fane glacée au gingembre » a porté l'estocade. Conquis, le jury n'avait plus qu'à savourer une douceur



Basile Huger, professeur du lycée Albert Bayet de Tours, a décroché le premier trophée des « toqués de demain » avec sa jeune brigade de quatre lycéens en première bac pro.

en dégustant une « parcelle de vigne croustillante pommes pochées au chinon » avant de se prononcer. Pour Caroline Laigneau, l'inspiratrice du potager du Rivau, l'évènement a pour but de sensibiliser les nouvelles générations de cuisiniers au gaspillage. Il entend leur apprendre à travailler les

produits et à revaloriser les déchets. « *Ce concours met en lumière l'identité régionale des légumes et les savoir-faire culinaires innovants. Il utilise des produits des terroirs de France conservés avec des méthodes éco-responsables, de manière à cuisiner, avec brio, plus utile et plus responsable.* » ■

► Yannick Alléno, inspirateur trois étoiles du concours

Le grand chef 2 fois triplement étoilé Yannick Alléno, désireux d'associer la main des cuisiniers à celles des jardiniers, s'approprie les légumes du Val de Loire, jardin de la France. Fervent défenseur des terroirs et inventeur de modernité en cuisine, Yannick Alléno a à cœur de transmettre son savoir-faire et ses avancées culinaires aux futures toques de demain. Grâce au procédé révolutionnaire de l'extraction découvert en 2013, il réussit à concentrer - par la combinaison d'une cuisson à juste température et d'une réduction par le froid - les goûts les plus purs d'un produit, il peut désormais affirmer qu'en cuisine, comme dans le vin, chaque terroir a un goût unique et spécifique, une signature particulière issue de l'association du sol, du climat et de la main du cuisinier.

► Château du Rivau & gastronomie

Le Château du Rivau est un lieu reconnu pour sa créativité : on y trouve des jardins classés remarquables par le ministère de la culture, une collection d'art contemporain reconnue par les experts et un conservatoire de 470 variétés de roses parfumées labellisé par le C CVS (Conservatoire des collections végétales spécialisées). En outre, chaque année, le visiteur y découvre le patrimoine végétal des légumes autrefois cultivés en Centre-Val de Loire.

► Les élèves

Les élèves qui ont participé au concours étaient, quant à eux, issus de quatre écoles de cuisine de la région, répartis par brigades de quatre : le CFA de Tours, le lycée privé Saint Gilles Fontville à Veigné, le lycée hôtelier de Blois, le lycée Albert Bayet de Tours.