

Sur la table, un menu 100% loirétain

Gastronomie

Le Département du Loiret a lancé l'opération « Menu signature Loiret ». Pendant trois mois, les élèves de quatre écoles hôtelières ont planché sur l'élaboration d'un menu préparé grâce à des produits 100 % locaux. Vendredi, à la Halle de Chamerolles, les meilleures recettes ont été choisies par les jurés. Ce menu spécial pourrait être déployé dans les restaurants et les cantines scolaires loirétaines.

Nicolas Bontron
nicolas.bontron@centrefrance.com

Les apprentis chefs avaient des étoiles... plein les yeux. Quarante jeunes cuisiniers des quatre écoles hôtelières du Loiret (CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Loiret d'Orléans, le lycée Jean-de-la-Taille de Pithiviers, l'école Saint-Louis de Montargis et le lycée de l'Orléanais d'Olivet) ont préparé un menu composé de produits 100 % locaux.

Après trois mois d'entraînement, les meilleurs entrées, plats et desserts étaient désignés par un jury composé de chefs et d'invités, à la Halle de Chamerolles, vendredi dernier. Un défi grandeur nature, qui a mis en condition les jeunes élèves et a prouvé la richesse du Loiret. « Il y a de la diversité dans ce département. On a le pithiviers salé, mondialement connu, mais ce concours permet aussi de mettre en avant d'autres producteurs locaux et de trouver un menu référence », affirme la cheffe étoilée Marie Gricourt, marraine de l'opération, ravie de constater la présence de nombreuses jeunes femmes parmi les participants.

Attablé à des manges debout, le public invité pour l'occasion a pu

profiter et juger les portions individuelles soigneusement préparées par les élèves, galvanisés par les conseils des chefs présents et de leurs formateurs. Face à eux, la table du jury final se composait de cuisiniers de renom et de représentants du Département et de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Loiret. Quatre heures de préparation, le souci du détail et même une coupure d'électricité venue compliquer la tâche.

Une coupure d'électricité qui complique la tâche

« Les fumées ont actionné l'alarme incendie. Cela nous a mis un petit coup de pression mais on a plutôt bien géré », s'amuse Victorien, l'un des apprentis cuisiniers du lycée hôtelier de l'Orléanais. Anaïs, de l'école Saint-Louis parle, elle, « d'un événement qui nécessitait beaucoup d'organisation ». À table, les plats défilent grâce à la réactivité d'apprentis serveurs, hors compétition. Parmi le jury, des lecteurs de *La Rep'* sont là. Venus de Saran, Jack et Marie-Joseph, 76 et 77 ans, sont attachés aux produits du territoire. « On aime bien la bonne bouffe et on aime faire tourner l'économie locale », affirment les deux invités,

qui partageaient notre table.

La dégustation commence par une bouchée individuelle de truite façon gravlax. Jack n'apprécie guère la mousse de chèvre qui l'accompagne. La deuxième entrée est un croustillant d'escargot nourri d'un crémant de petit épeautre. « Une belle prise de risque », jugeons-nous. Place ensuite aux délicieux plats principaux. Ballottine de volaille aux blettes, croustillant d'agneau, tatakaki d'autruche et selle d'agneau de Sologne... Il y en a pour tous les goûts mais, sur le plan esthétique, il est difficile de donner un plat vainqueur.

À notre table, nous nous servons des échos du palais de Jean-Louis Jama. Côté dessert, l'ancien président de l'Umih 45 trouvera que le pithiviers fondant au citron vert et aux fraises « a une acidité parfaitement digeste grâce à la pointe de citron ». Le chef a vu juste : c'est le dessert qui figure dans le Menu signature Loiret choisi par les jurés face à l'autre délice sucré, la Douceur acidulée, agrémentée de rhubarbe et de fraises. ■

→ **Le Menu signature Loiret.** Entrée : truite façon gravlax, pesto de betterave et vodka, légumes pickels et blinis safranés à la mousse de chèvre (École Saint-Louis de Montargis) ; Plat : selle d'agneau de Sologne, petits pois et carottes revisités (lycée hôtelier de l'Orléanais d'Olivet) ; Dessert : Pithiviers fondant au citron vert, gelée et salade de fraises fraîches, glace à la faisselle de chèvre (lycée hôtelier de l'Orléanais).



PLATS. Les différents plats ont

Un concours professionnalisant pour les apprentis cuisiniers

Le concours Menu signature Loiret aura été un bon entraînement pour les élèves, encadrés par les professeurs des quatre lycées participants.

Choix et tests des recettes, gestion des produits, cohésion... Avant la finale, à Chamerolles, ils ont pu se mettre en situation, ces trois derniers mois. Au Lycée Jean-de-la-Taille de Pithiviers, neuf élèves de Première ont fait partie de cette belle aventure humaine. « Cela leur a permis de se rapprocher des producteurs locaux et d'être dans une démarche de professionnalisation avec la pression, la gestion du stress », énumère



GRUPE. Gérald Imbert et ses élèves du lycée pithivérien. PHOTO C.GAUJARD

Gérald Imbert, professeur encadrant de l'établissement pithivérien. Pour eux, ce concours était aussi un moyen de s'entraîner avant les épreuves finales du baccalauréat.

Un bon entraînement avant le baccalauréat

« Au bac, les élèves ont deux plats à préparer en autonomie après l'analyse d'une fiche technique ». De la théorie, il leur en a fallu pour élaborer leur Menu signature Loiret. En adaptant les recettes qu'ils connaissaient, sans renier les contraintes imposées, les élèves du lycée Jean-de-la-Taille ont proposé un croustillant

d'escargot et un crémeux de petit épeautre en entrée, ainsi qu'un tatakaki d'autruche et un bavarois d'asperges, pour le plat. « Le choix du petit épeautre a été fait pour montrer la culture céréalière de la Beauce. L'autruche est aussi une spécialité du département. Le plat a été travaillé avec une influence asiatique », poursuit Gérald Imbert, enseignant au lycée hôtelier de Pithiviers depuis cinq ans. Cette expérience, riche en émotions, laissera des traces dans l'esprit des participants. Et comme l'espère le professeur, les recettes originales pourraient bien se retrouver, un jour, sur les tables d'autres continents. ■

rivalisé d'audace et d'imagination

LE FAIT DU JOUR



LE CONCOURS

Le fonctionnement

Depuis le mois de février, les quatre écoles hôtelières du Loiret ont conçu un menu 100 % loirétain, constitué de produits frais et de saison.

Les équipes ont proposé, au choix, une formule entrée/plat ou plat/dessert, dont le coût de revient permettra de la commercialiser entre 25 et 30 euros, et 30 à 35 euros pour une formule complète.

Le choix du menu

Le Menu signature a été dévoilé vendredi. Si le public a pu voter en ligne, un jury composé de 70 convives était appelé à faire un choix. Parmi eux, on retrouvait Marie Gricourt, cheffe étoilée et marraine de l'opération, Catherine Delacoute, cheffe du Lancelot, Emmanuelle Jary, journaliste culinaire et même des lecteurs et lectrices de *La Rep'*.

Les votes ont porté séparément sur les entrées, plats et desserts. Le jury des chefs a compté pour 50 % de la note finale, le vote du jury des invités à hauteur de 30 % et le vote des Loirétains, en ligne, 20 %.

Quel destin pour le menu ?

Grâce à l'appui de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH 45), le menu lauréat sera promu auprès des restaurateurs pour être dégusté sur les tables du Loiret, par les Loirétains et les touristes. Près de dix restaurants sont déjà volontaires (La Table d'à côté à Ardon, Le Lancelot à Chilleurs-aux-Bois...). Il pourrait aussi se retrouver dans les cantines scolaires du département.

été servis à la fois à un jury de chefs et à des invités. Cet événement a permis aux apprentis cuisiniers de vivre une expérience inédite. PHOTO CHRISTELLE GAUJARD

« Illustrer la gastronomie loirétaine grâce à cette opération »

Marc Gaudet, président du conseil départemental, explique les raisons pour lesquelles le Département du Loiret s'est investi dans cette initiative.

■ **D'où vous est venue l'idée de la création d'un Menu signature Loire ?** L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih 45) travaillait sur un Plat signature Loiret. On a voulu aller plus loin en proposant un menu. On s'est appuyé sur le guide des producteurs locaux et le plan alimentaire territorial, avec la Chambre d'agriculture. J'en ai aussi discuté avec mon collègue François Sauvadet (président du conseil départemental de la Côte-d'Or, ndlr). Il



PRÉSIDENT. Marc Gaudet. PHOTO P. PROUST

s'est investi dans une opération similaire, qui ne concerne pas la préparation de menus mais la mise en avant de produits issus de son département. Dans le Loiret, nous n'avons pas de spécialité incontournable. Avec cette opération, on voulait illustrer la gastronomie loirétaine, prouver qu'il existe une identité.

Aussi, il était important de donner la possibilité aux loirétains de voter en ligne.

■ **C'était aussi un bon entraînement pour les apprentis cuisiniers...** Ce n'est pas vraiment une compétition mais ils ont pris cet événement très au sérieux et se sont challengés. C'était une bon-

ne préparation pour eux. Il était primordial d'inclure les lycées hôteliers du département et ne pas faire intervenir des professionnels dans la préparation.

J'ai d'ailleurs informé le président de Région (qui détient la compétence des lycées, ndlr), François Bonneau, de ma démarche. La Région était représentée dans le jury.

■ **Que va devenir ce Menu signature Loiret ?** Le but est de le décliner sur les grandes tables grâce à l'appui de la cheffe Marie Gricourt, marraine de l'opération. Avec l'association des Toques du Loiret, l'Umih 45 sera aussi un

important relais pour faire connaître ce menu auprès des restaurateurs du département. Certains d'entre eux sont déjà volontaires. Je tiens aussi à ce que ce menu se retrouve dans les cantines des collèges et lycées du Loiret.

■ **Avez-vous prévu de pérenniser cette initiative ?** Ce Menu signature Loiret est fait à partir de produits de saison. C'est un menu de printemps. Ce serait bien d'avoir un menu similaire en automne ou en hiver. Mais organiser une telle opération demande beaucoup d'énergie. On va tout de même y réfléchir car les lycées sont motivés pour préparer un menu hivernal.