

Brest

Des ormeaux à la sauce européenne

Dernière mise à jour : 04/07/2013 à 17:57

Saveurotok, du nom de ce concours entre élèves d'écoles hôtelières de toute l'Europe, prendra place, le 14 octobre prochain, au lycée des métiers Estran – Fénélon à Brest. À la notation, un jury composé du gratin des chefs d'ici et d'ailleurs.



Pour organiser leur concours, Barbara, Diana et Laura ont reçu le soutien d'Yvon Morvan, chef étoilé de l'Armen

Ormeaux, artichauts, choux-fleurs et poitrine fumée : vous avez 2 heures pour sortir avec cela un plat digne de ce nom. Voici, en quelques mots, le défi culinaire proposé par des étudiantes brestoises à des apprentis chefs de toute l'Europe.

Perrine, Laura, Barbara et Diana, toutes en master projets internationaux multilingues à l'UBO, ont décidé d'organiser, dans le cadre d'un travail scolaire, la première édition de Saveurotok, concours de cuisine européen ouvert aux élèves en dernière année de bac pro cuisine. « **Notre filière nous permet d'avoir une vraie expérience dans notre domaine. Nous avons voulu donner la même chance à des apprentis** », explique Diana.

Plus de 300 écoles dans dix pays, dont la France, ont été contactées. Les élèves intéressés ont jusqu'au 10 septembre pour envoyer la recette qu'ils souhaitent réaliser lors du concours. Avec une contrainte de taille : utiliser chacun de ces fameux ingrédients bretons pas forcément très employés dans certains pays. À l'issue, douze d'entre eux, un binôme par pays, s'affronteront lors de cet Eurovision de la cuisine (sans le côté kitsch), le 14 octobre prochain, à Brest. À la clé pour le gagnant, un stage d'une semaine tous frais payés dans une grande maison, a priori celle de Paul Bocuse.

Un juré de Top Chef

Mais avant cela, il faudra convaincre un jury composé du gratin de la haute gastronomie : pas moins de huit chefs étoilés français et étrangers seront chargés de distinguer celui qui aura le mieux revisité les produits locaux. On peut notamment citer Patrick Jeffroy, chef à l'Hôtel de Carantec, Claude Legras, Meilleur ouvrier de France, ainsi que la très médiatique Ghislaine Arabian (pour les amateurs de Top Chef, sur M6), première femme à avoir décroché deux étoiles au fameux guide. Sans oublier un parrain prestigieux : Régis Marcon, triplement étoilé et Bocuse d'or.

Le Brestois Yvon Morvan, chef à l'Armen, sera également présent. « **Mais plus qu'un juré, c'est un collaborateur** », souligne Barbara. Le cuisinier a en effet accompagné les étudiantes tout au long de leur projet. Et il n'a pas été difficile à convaincre. D'abord parce que ce projet « **touche les jeunes, envers qui nous avons un devoir de transmission** ». Ensuite car « **c'est très valorisant qu'un concours de cette ampleur, avec des grands noms, se passe à Brest** ». Et cela pourrait bien devenir un rendez-vous récurrent. « **Nous aimerions l'organiser chaque année, à notre compte cette fois-ci.** »

Delphine Van Hauwaer