

Saveurotok. Un concours culinaire made in Brest

25 juin 2013



Le 14 octobre, Brest accueillera Saveurotok, un concours culinaire à destination d'élèves issus d'écoles hôtelières de toute l'Europe. À l'origine de cette initiative : quatre étudiantes soutenues par plusieurs chefs étoilés.

Elles s'appellent Diana, Perrine, Laura et Barbara. Elles ont entre 22 et 29 ans, des origines pleines de soleil (Costa Rica, Égypte, Italie et... Bretagne !), de l'énergie à revendre et un goût prononcé pour la bonne bouffe. Issues de cursus universitaires différents, elles se sont toutes les quatre retrouvées cette année sur les bancs de l'UBO pour préparer un master de « management de projets internationaux multilingues ». Une révélation. Les examens achevés, elles ont donc eu envie de poursuivre l'aventure. Concrètement cette fois. Et pour monter quelque chose qui leur ressemble, elles ont eu l'idée d'un concours culinaire, à destination de jeunes en apprentissage. Le tout saupoudré d'une dimension internationale, l'idée étant de favoriser le brassage des cultures et les échanges entre établissements scolaires autour d'une spécialité commune.

Huit chefs dans le jury

La mayonnaise a rapidement pris. Yvon Morvan, chef étoilé de l'Armen, a trouvé le principe intéressant et leur a tout de suite apporté son soutien logistique. Régis Marconi, triplement étoilé et Bocuse d'or, a accepté d'être le parrain de l'opération. Puis d'autres ont répondu présent, comme Ghislaine Arabian (juré de l'émission Top Chef), Mickaël Wignall ou encore Claude Legras (« Le Lion d'Or », à Genève)... Au total, ils seront ainsi huit aux côtés de deux enseignants spécialisés. C'est ce qu'on appelle un jury d'exception. Seuls les élèves en dernière année de bac pro pourront participer. Les dossiers d'inscription ont été envoyés dans les écoles hôtelières de dix pays. Reste à boucler le budget de 25.000 €. Les quatre jeunes femmes ont déjà démarché de nombreux partenaires. Elles ont sollicité des subventions et également lancé un appel à souscriptions via le site participatif Octopousse. Elles ont ainsi déjà collecté plus de deux tiers des fonds.

Des ormeaux au menu

Baptisé Saveurotok, ce concours, qui pourrait devenir un rendez-vous annuel, se déroulera le lundi 14 octobre dans l'enceinte du lycée Fénélon. Six équipes de deux s'affronteront à armes égales. Chacune disposera d'un panier avec des ormeaux, du chou-fleur et des artichauts notamment. Elles devront y ajouter audace et créativité. Pour ce faire, elles auront deux heures pour préparer un plat avec trois accompagnements différents. Les lauréats recevront de nombreux cadeaux, la cerise sur le gâteau étant un stage d'une semaine chez un chef étoilé. L'école du binôme gagnant sera aussi récompensée. Elle se verra décerner un trophée unique et original réalisé par le sculpteur Stéphane Gym.

■ Sarah Morio



Saveurotok. Un concours culinaire made in Brest.