

Échanger, partager, dialoguer

Les chefs de la Jeune cuisine n'hésitent à pas à échanger, à partager, à confronter leurs nouvelles idées, à communiquer les noms de leurs meilleurs fournisseurs... La preuve, tous les chefs invités à présenter leur savoir-faire l'ont fait sur scène au cours de ce forum avec un plaisir évident. Ils étaient tous ravis de décrire leurs recettes et leurs tours de mains dans le moindre détail. Ils savent bien qu'avec un même panier de produits, les mêmes ingrédients, les mêmes matériels, selon leur personnalité, leurs connaissances, leurs expériences, ils feront tous quelque chose de différents. C'est ainsi que 5 chefs ont été invités à interpréter le Risotto de soja de Thierry Marx. Lui, fait revenir des pousses de soja dans du jus de l'huile d'huître, il ajoute du jus d'huître et du mascarpone et émiette au Paco Jet. Il parfume avec du parmesan, et il dresse dans un verre en ajoutant une huître raidie sur le dessus. Quant à Peter Nillson, chef d'origine suédoise et installé à Uzès, son risotto est une fusion entre les traditions italiennes et les traditions des pays nordiques. Il est composé de fèves de soja mélangées à un œuf battu et à du parmesan qu'il fait cuire à 85 °C. Il agrémenté ce risotto d'une vinaigrette aigre-douce composée de germes de soja, aneth, vinaigre d'alcool cuit avec du sucre, d'échalotes, piment de Jamaïque et huile d'olive. Il râpe un peu de truffe et sert le tout avec de la mie de pain de seigle noir mélangée à des fèves de soja torréfiées. Ces chefs de la Jeune cuisine ne se contentent pas de dialoguer entre eux. Ils font également participer toute leur équipe. "J'ai mis en place dans mon établissement un petit atelier de création appelé Créa, explique Thierry Marx. Et lors de la création des plats, j'intègre toutes les personnes qui travaillent avec moi, aussi bien celles qui sont en cuisine que celles qui sont en salle. Si mon équipe de salle est ainsi impliquée, elle saura transmettre à nos convives toute l'émotion que nous avons voulue donner à nos créations." Il est impossible ici, faute de place, de vous faire partager tout ce qui s'est passé durant les 2 jours de l'Omnivore Food Festival. Alors, surtout ne manquez pas la prochaine édition.

* Cf. article la Gamme Texturas Albert y Ferran Adrià : pages 38-39 de ce numéro.

** La plupart des chefs invités à présenter leurs talents à l'Omnivore Food Festival ont été mis en valeur par l'opération Food France organisée par Alain Ducasse.

MAXIMIN HELLIO, LA VOILE D'OR À PLURIEN (22)

Vainqueur du prix du Jeune créateur

Le prix du Jeune créateur organisé durant ce festival s'adresse à des cuisiniers de moins de 30 ans déjà patron ou travaillant en brigade comme sous-chef ou chef de partie. Les finalistes sélectionnés sur dossier devaient préparer un repas libre pour un jury composé de chefs de grande renommée : Alain Ducasse, Michel Bras, Ferran Adria, Fulvio Pierangelini (San Vincenzo, Italie), Thierry Marx mais aussi de François Champsaur (architecte, designer)

et de Véronique Abadie. Ce concours fait véritablement appel à la créativité, car les candidats ne découvrent les ingrédients mis à leur disposition qu'au moment de commencer. Le vainqueur est Maximin Hellio, 24 ans, fils de Michel Hellio du restaurant La Voile d'Or à Plurien (22). Il a séduit les membres du jury avec les trois plats suivants : Carpaccio de Saint-Jacques et pata negra à la marinade de carotte parfumée à l'ail des ours • Foie gras au chocolat, julienne et lait de betterave • Biscuit à la clémentine, ganache chocolat et caramel de betterave.

Les trois autres finalistes étaient :

- **Christophe Bocquillon**, 22 ans, du restaurant Une Table au Sud à Marseille (13)
- **Samuel Desjobert**, 23 ans, du restaurant Rive Gauche à Tain-L'Hermitage (26)
- **Grégory Rodriguez**, 27 ans, de Gimm Traiteur à Saint-Jean (31).

Maximin Hellio reçoit le 1^{er} prix du Jeune créateur des mains de Ferran Adrià.

