Bon Baisers de… Lyon

Les 29 et 30 Janvier derniers a eu lieu à Lyon le plus grand événement de la gastronomie mondiale : le Bocuse d'Or. Cette compétition a permis à 24 équipes représentant 24 pays de s'affronter après des sélections drastiques sur tous les continents (60 pays inscrits) et, cette année, pour la première fois, la Hongrie a été sélectionnée pour participer à la finale. Lors de la finale européenne en Mars 2012 à Bruxelles, la Hongrie s'est classée 9ème sur 20 en devançant ainsi l'Italie. Une véritable performance, très remarquée ! L'équipe menée par Tamàs Széll le jeune sous chef du restaurant Onyx, tout juste 30 ans, devait donc relever le défi après plusieurs années de préparation intensive.

Le Bocuse d'Or est une compétition particulièrement difficile car le jury de dégustation, composé exclusivement de grands chefs représentant les 24 pays en compétition (pour la Hongrie, Lajos Biro, chez du Bock Bistrot) et toujours présidé par M. Paul Bocuse en personne, retient un très grand nombre de critères pour noter les candidats. Il y a non seulement la présentation des plats, le goût bien sûr et les accords entre les différents produits travaillés mais aussi la spécificité et l'originalité géographique. Parallèlement, un jury cuisine évalue les aspects techniques avec l'hygiène et la propreté, le non-gaspillage, la méthodologie, le travail d'équipe et enfin le respect de la recette « poisson ». Chaque équipe est composée d'un chef, d'un commis et d'un « coach » qui se tient devant l'espace de travail mais ne doit

absolument pas participer à la réalisation des plats. Les candidats travaillent dans des boxes de 18m² aménagés en cuisine devant les membres du jury et la presse qui leur tournent autour pendant les 5 h 30 qu'ils ont pour préparer leurs plats. La compétition se déroule sur deux jours avec 12 équipes par jour.

Les candidats doivent réaliser deux plats. Un plat de poisson présenté à l'assiette et un plat de viande présenté en entier d'abord, découpé puis apporté aux jury à l'assiette (l'exercice de découpe de la viande est lui aussi noté). Cette année les ingrédients imposés étaient le turbot Label Rouge et le homard bleu européen pour le plat de poisson (les 2 devant donc figurer dans la réalisation du plat) et du bœuf irlandais avec utilisation obligatoire du filet entier et au choix au moins l'un des trois ingrédients suivant : 2 kg de paleron, 500 gr de joue ou/et la queue.

Il faut ici vous avouer que le choix de ce bœuf irlandais a été très décrié, de nombreux chefs étant très critique sur la qualité du produit…

Pour ceux qui me connaissent un peu, vous pensez bien qu'il n'était pas question pour moi de manquer ce grand rendez-vous et c'est en compagnie de l'équipe hongroise que je suis allée à Lyon participer à cette grande fête de la gastronomie. La Hongrie étant en compétition, avec la France, le 2ème jour, nous avons donc passé la première matinée aux Halles Bocuse de Lyon, avec des hongrois « déchainés » qui voulaient tout manger, tout goûter et ainsi découvrir les meilleurs produits et toute la gastronomie lyonnaise.

A notre arrivée sur le salon, il régnait déjà une ambiance de folie, la France ayant remporté la veille la coupe du monde de pâtisserie. J'ai eu l'impression de vivre deux journées aux pays des rêves du gastronome ! Je n'ai jamais vu autant de grands

chefs au mètre carré, tous très abordables, semblant vraiment heureux d'être là : M. Bocuse bien sûr mais aussi Michel Roth (le Ritz Paris), Régis Marcon, Léa Linster (Luxembourg), Ramus Kofoed (Danemark), Frédéric Adamski (le Gabriel à Bordeaux), Serge Vieira, tous d'anciens vainqueurs de cette compétition mais étaient aussi présents Yannick Alleno (le Meurice, Paris), Fédéric Anton (le Pré Catelan, Paris et connu du grand public comme membre du jury de Masterchef…), Mathieu Viannay (la mère Brazier, Lyon), Anne Sophie Pic, Laurent Pourcel… et bien d'autres. Vincent Ferniot a animé la compétition pendant ces 2 jours avec beaucoup de professionnalisme, en grand connaisseur qu'il est de ce métier et de ce milieu, en apportant sans cesse une touche de gaité et d'humour.

Aparté ! Pour ceux qui serait de passage à Paris, ne manquez pas de faire un petit tour chez Boco, les bistrots créés par Vincent et son frère Simon où vous pourrez déguster des plats élaborés par les plus grands chefs français, toujours servis dans de petits bocaux, à déguster sur place, à faire livrer au bureau ou à emporter et à petits prix (menu du jour complet à moins de 15€) www.boco.fr

Pour revenir à la compétition, vous aurez

surement entendu que, cocorico !!!! C'est la France menée par Thibaut Ruggeri qui a remporté le Bocuse d'Or. Grande surprise car la France n'était pas donnée dans les favoris et n'avait pas gagné la compétition depuis 2007. Lors de la proclamation des résultats ce fut une explosion de joie sur tout le salon ! Et notre équipe hongroise me direz-vous ? Et bien Tamàs et son commis Adam Garai ont terminé la compétition classés 10ème sur 24. Un véritable exploit pour une première participation et donc noté et remarqué de tous (de mémoire, c'est même la première fois qu'une équipe, pour la première fois en compétition, se place dans les 10 premiers !). Ils peuvent sans aucun doute être très fières de ce qu'ils ont réalisé. Quelques petites erreurs sûrement dues au stress leur ont couté la 9ème place (comme par exemple l'oubli de petites cuillères pour manger l'essence de gulyas

proposée sur le plat de viande et que donc certains membres du jury n’ont pas pu gouter ne voulant pas boire à même les mini bogracs en argent présentée sur les assiettes).

J’espère bien retrouver l’équipe hongroise en pleine forme dans 2 ans pour le prochain Bocuse d’Or !

Natacha Guégo

- Catégorie
Agenda Culturel