

DOUBS - HAUT-DOUBS

Chaud devant, ça turbine aux fourneaux



Au menu du chef Jérôme Pheulpin (Ehpad de Blamont), des ravioles aux myrtilles avec mousse de velouté citron vert.



Le chef François Régnier a proposé une ballottine duo de poissons, émulsion au lard et, en dessert, un caprice d'Hélène au jardin. Un régal.

PAYS DE MONTBÉLIARD **Concours**

Les chefs cuisiniers ramènent leurs fraises

Les cuisiniers des Établissements pour personnes âgées entrent en piste pour la finale départementale d'un concours gastronomique, le Silver fourchette tour Doubs, qui s'est disputé lundi au CFA du pays de Montbéliard. Ambiance.

L'expression brute de décoffrage « pour les vieux, c'est bien bon » fait grimper sur ses ergots le chef étoilé du *Mon plaisir* Christian Pilloud. « Respect pour le contenu des assiettes de nos anciens qui méritent mieux qu'une soupe en sachet ou un légume qui en a l'aspect mais pas le goût », s'engage le cuisinier de Chamesol, parrain du Silver fourchette tour Doubs aux côtés du médiatique Thierry Marx, le parrain national.

Sur le thème d'une promenade au jardin
La boucle est donc bouclée. Lancé mi mars au centre de formation des apprentis (CFA) du pays de Montbéliard à l'aune d'une première épreuve, ce tour du Doubs gastronomique s'achève autour des fourneaux du même CFA pour la finale départementale. Avec six brigades en lice emmenées par un chef cuisinier défendant les couleurs d'un Ehpad. Ils sont épaulés par des apprentis issus de CFA ou du lycée Condé. Voilà pour les acteurs. Quant au décor, les brigades disposent d'un outil exceptionnel avec



Photo F.R.

« Épatez-moi. Épatez-nous. Le goût est fondamental. Le visuel aussi. Votre plat doit donner envie. L'envie de manger avec plaisir. Important quand on sait que la dénutrition des anciens est galopante. »

Christian Pilloud Parrain du Silver tour

les nouvelles cuisines du CFA. Dont cette plancha en inox poli qui fait rêver Jean-Pierre Kuentz, le chef à la retraite du *Père Rota* à Fougerolles. Il a troqué sa toque étoilée pour celle de juré technique. En binôme avec Samuel Vuillard, un chef de cuisine qui a exprimé ses talents en Suisse. Pour le scénario, excepté le thème « Promenade au jardin », rien de changé sous les flammes bleues des casseroles : les six brigades ont trois heures pour composer cinq plats identiques et cinq desserts qui seront goûtés et notés par un jury de professionnels, une diététicienne et quatre seniors gourmets.

Car ce concours gastronomique, soutenu par le conseil départemental, ne tombe pas comme un cheveu blanc sur la soupe aux pois cassés. Deux objectifs : d'abord lutter contre la dénutrition des anciens qui en perdant l'envie de s'alimenter, perdent le goût de vivre. Ensuite, valoriser le talent et la créativité

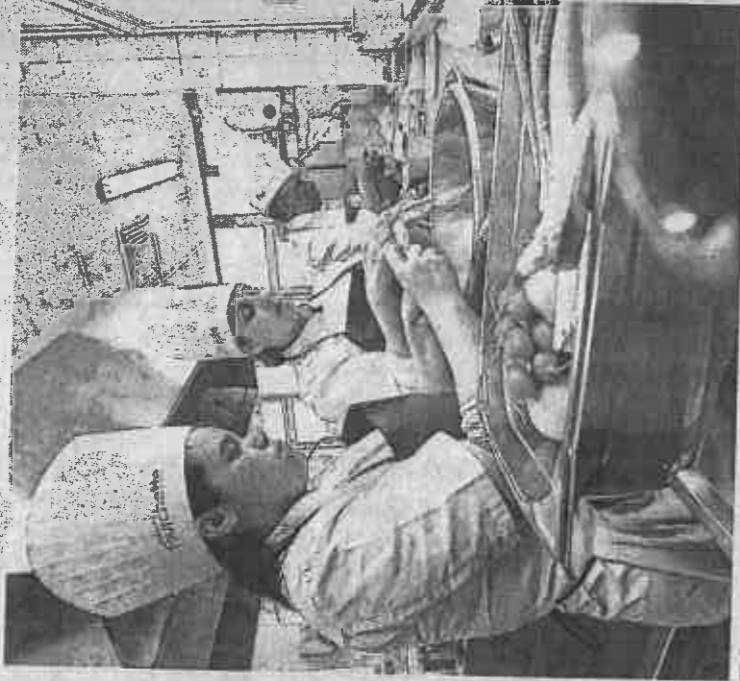
des cuisiniers aux fourneaux des Ehpad. Le chef François Régnier est l'un de ceux-là. Enfant de la Réunion adopté par une famille normande, il œuvre aux cuisines du GCS (Groupement coopérative sanitaire), qui prépare 7 500 repas par jour. Entre autres pour la maison Joly de Montbéliard et l'Ehpad de Pont-de-Roide. « Ce concours nous permet de prouver qu'on peut travailler en Ehpad et faire de belles choses ».

Pour le chef Jérôme Pheulpin (Ehpad de Blamont), « c'est excitant. On sort de l'ordinaire pour fouler d'autres sentiers culinaires », avoue ce chef originaire de Dordogne dont le restaurant a brûlé en 2012. En procès depuis avec les assurances, il s'est expatrié dans le pays de Montbéliard pour se rapprocher de ses enfants. Les chefs aux fourneaux lundi ont un dénominateur commun. Pour les entremets, tous ont convoqué les fraises !

Françoise JEANPARIS



Juste avant le coup d'envoi des hostilités gourmandes, le mot d'encouragement du chef étoilé Christian Pilloud qui accompagnera le « winner » sélectionné pour la finale nationale le 4 juin au palais d'Iéna à Paris.



Thème du concours gastronomique : « Promenade au jardin ». Radis, asperges, céleris, fraises et consorts de saison sont de sortie !



Les chefs ont un thème à respecter et carte blanche pour composer leurs plats. « L'occasion de se faire plaisir, de s'éclater, d'exprimer la créativité qui sommeille en nous », disent-ils. Photos Francis REINOSO

Un Bisontin à la première place

C'est un Bisontin qui représentera le Doubs à la finale nationale le 4 juin au palais Iéna à Paris. Avec une sous noix de veau rôtie au romarin, légumes à l'anglaise suivie d'un fraiser, basilic thai et spécipolos, le chef Romain Bondenet (résidence Domitys à Besançon) a séduit les papilles du jury. Il était secondé par Dominique (Marpa Pierrefontaine-les-Varans) et Lucas (Lycéen au Condé). La seconde place revient au chef David Dimao de la Maison St-Joseph (Besançon) et la 3^e au chef Youri Garreau de l'Elpad de Morteau. Romain Bondenet concourra en juin avec les 13 meilleures brigades départementales en présence des ministres du Travail, des Solidarités et de la Santé.

Où sont les femmes ?

Constat : six brigades mais pas une femme aux manettes pour conduire le team gastronomique. Les femmes ne sont pas absentes du concours. Loin de là. Mais sous la toque de commis. N'allez pas nous faire croire qu'elles sont moins méritantes que ces messieurs, elles qui depuis la nuit des temps sont scotchées aux fourneaux...

« Pas moins méritantes mais peut-être plus discrètes, moins médiatisées », observe le maître cuisinier et enseignant Fabrice Piguat. Il ajoute : « De grands chefs femmes avec deux ou trois macarons, la France en compte comme Ghislaine Arabian et Anne-Sophie Pic ».

Jean-Pierre Kuentz du Père Rota n'oublie pas les mères lyonnaises qui ont construit la réputation gourmande des bouchons lyonnais à l'image de la mère Brazier qui fit partie de la première promotion de chef à recevoir trois étoiles au guide Michelin. C'était en 1933... « Depuis les mères lyonnaises, nous sommes passés de la tradition familiale à une cuisine réinventée. Ça ne signifie pas que les femmes sont restées au bord du chemin mais les

hommes ont davantage occupé le créneau. Pour autant, les femmes du III^e millénaire prennent leur revanche », assure le chef Christian Pilloud. « On trouve peu de femmes chez les MOF (meilleur ouvrier de France) en cuisine », abonde Samuel Vuillard qui dénonce un certain machisme ambiant. « Les hommes grands couturiers, grands jardiniers, grands cuisiniers trusent les écrans. N'empêché. Elles font moins de bruit mais les femmes sont là ». Et bien là...

FJ.



Les femmes n'ont pas dit leur dernier mot | Photo Francis REINOSO