



Concours culinaire : Neuf élèves cuisiniers se sont affrontés les 7 et 8 octobre au lycée de l'Atlantique à Royan

publié le 10/10/2014

Huître Marennes Oléron cherche jeunes talents

Descriptif :

Le Groupement Qualité des huîtres Marennes-Oléron et le lycée hôtelier de l'Atlantique, organisateurs de la première édition du concours des jeunes talents.



Les participants au concours en pleine action

Sublimer la cuisine de l'huître... Tel est le défi que lancent aux jeunes étudiants en cuisine le Groupement Qualité des huîtres Marennes-Oléron et le **lycée hôtelier de l'Atlantique, à Royan**, organisateurs de la première édition du concours des jeunes talents.

Neuf cuisiniers en devenir ont pris part au concours. Des élèves de l'Institut Paul Bocuse, du Centre de Formation des Apprentis de Rungis et des écoles hôtelières de Royan et de La Rochelle. Ils ont passé une épreuve théorique basée évidemment sur les connaissances qu'ils ont acquises au cours de la journée, après une visite sur le bassin ostréicole.

Reproduction, création

Le concours culinaire à proprement parler s'est donc déroulé mercredi au lycée de l'Atlantique. Les candidats avaient deux épreuves pratiques : une épreuve dite "reproductive", celle d'une recette élaborée par le parrain de cette première édition des jeunes talents, chef Damien, du site Internet 750g.com.

Après la reproduction, place à la création. L'épreuve thématique ("Entre terre et mer") a permis aux concurrents de réaliser la recette de leur choix, en respectant toutefois des critères imposés, comme l'utilisation d'un maximum de dix ingrédients ou l'élaboration d'une recette d'un coût final raisonnable.

La délicate désignation du vainqueur revenait à un jury pointu puisque composé d'un MOF (meilleur ouvrier de France) "poissonnier-écailler", de deux chefs étoilés, du président du Groupement Qualité et de trois ostréiculteurs.

Le lauréat du concours (que vous découvrirez dans un prochain article) s'est vu décerner l'Huître d'Or.

Accessoirement un vol en hélicoptère au dessus du bassin ostréicole et sa recette sera reproduite sur une carte postale que distribueront les ostréiculteurs. Une belle publicité !



Affiche du concours