

LYCÉE HÔTELIER - Concours international de cuisine à Taïwan

Teddy et Numia défendront nos couleurs

► En 3 points

■ Les deux élèves du lycée hôtelier de Tahiti se rendront à Taïwan pour le concours international de cuisine.

■ Le duo sera confronté à 11 équipes venues des lycées hôteliers du Pacifique : Shanghai, Taïwan, Japon, Australie, Nouvelle-Zélande et Nouvelle-Calédonie.

■ Avec leur "cœur de filet de bœuf cuit rosé en croûte d'herbes et légumes encerclés", Teddy et Numia vont tenter de ramener, pour la quatrième fois, une médaille d'or.

Teddy, étudiant de première année de BTS hôtellerie-restauration et Numia de terminale Bac Pro cuisine auront la lourde tâche de mener le nom de leur lycée en bonne place sur le podium.

Et pour ça, les deux jeunes n'ont pas négligé leur préparation au concours, dont le thème mettra le bœuf à l'honneur. Avec leur professeur de cuisine Yves Dhieras, le duo a imaginé une recette qu'il a intitulé "cœur de filet de bœuf cuit rosé en croûte d'herbes et légumes encerclés". En plus de la conception de la recette qu'ils devront réaliser pour quatre personnes - les élèves ont particulièrement soigné la présentation pour faire de leurs assiettes de vraies œuvres d'art. Et comme des sportifs, Teddy et Numia ont surtout dû s'entraîner à réaliser leur recette car le concours n'offre qu'une heure aux concurrents !

Grignoter encore quelques secondes

Depuis quelques soirs, après la classe, les élèves et leur professeur se remettent derrière les fourneaux pour parfaire l'organisation et grignoter des poignées de secondes. À leur 5^e essai, les deux jeunes cuisiniers avaient dépassé le chrono de 5 minutes ! Pourtant le duo fonctionne bien. Teddy a pris en main la découpe de la viande et de la préparation de la croûte et de surprenants flocons d'herbe

et de champignon. Tandis que Numia a la tâche de réaliser des anneaux avec des lamelles de pomme de terre.

Affairés, dans la chaleur des pianos, reproduisant les gestes avec toujours plus de précisions, Teddy et Numia entendent la première sonnerie : il leur reste 20 minutes. Il n'y a pas le feu, mais quand la deuxième sonnerie retentit : déjà 50 minutes se sont écoulées. Il faut passer au dressage des quatre assiettes, tout en continuant à suivre la fin de la cuisson. Ils n'ont que deux bras chacun et pourtant ils vont devoir aller encore plus vite pour défier le temps.

Le duo et leur prof s'envoleront vers Taïwan, vendredi matin. Le voyage a été pris en charge en grande partie par le ministère de l'Éducation et la direction des Enseignements secondaires, et le lycée hôtelier. Mercredi prochain, sur le site du lycée organisateur, Teddy et Numia vont pouvoir faire une dernière répétition dans les conditions du concours. Et le jeudi 22, dans l'après-midi, ils auront une quinzaine de minutes pour réceptionner leur panier avec leurs ingrédients et se mettre en place en attendant le top départ. Une heure plus tard, les jeux seront faits. Au lycée, beaucoup espèrent les voir revenir avec la plus belle des médailles. ■

J.-L.M



Teddy et Numia présenteront ce plat, jeudi prochain, au concours international de cuisine, où s'affrontent les lycées hôteliers du Pacifique.

► Réactions

Teddy,
1^{re} année de BTS hôtellerie-restauration

"Au premier essai, on s'est aperçu des difficultés"

L'étudiant semble confiant dans sa recette : "La composition du plat a été conçue avec du volume et des formes toutes différentes. Il y a aussi des associations de couleurs. Pour le goût, il y a la saveur de la sauce aigre-douce à base de vin". Cette réalisation n'est pas sans danger : "Nous avons eu l'idée de faire une couronne de pomme de terre à frire. C'est le plus dur à réaliser. Il faut garder la forme, car si la couronne ne tient pas le plat sera moche à voir". Teddy explique qu'il a fallu réfléchir longtemps au placement de la viande, des accompagnements, de la sauce, des éléments de décors dans l'assiette. L'exercice n'a pas été simple : "Au premier essai, on s'est aperçu des difficultés et, grâce aux entraînements on a gagné de plus en plus de temps. Les techniques se sont améliorées".



Numia,
terminale Bac Pro cuisine

"On vise quand même la première place"

Numia ne semble pas ressentir de pression malgré les bonnes places remportées par le passé par les candidats du lycée : "On veut faire aussi bien que nos collègues de l'année dernière, qui ont fini second. Mais on vise quand même la première place. Ça va être un bon et beau concours, une bonne expérience". Le jeune homme sait qu'il leur faut gagner le défi du temps qui posait encore problème lundi soir : "on peut encore gagner du temps au niveau de la technique de découpe et de cuisson. Il ne faut pas se tromper dans notre marche en avant et ne pas s'emmêler les pinces".



► Réactions

Yves Dhieras,
professeur de cuisine

"On a gagné trois fois ce concours"

Le jour du concours, Yves Dhieras ne pourra pas intervenir pour aider ses élèves. Le professeur de cuisine sait que la réussite tient au plus petit détail, comme cette fameuse couronne en pomme de terre : "Ce cercle de pomme de terre n'est pas évident, mais c'est original et ça met le plat en valeur. C'est aussi tendance, car aujourd'hui on joue beaucoup sur les volumes. Ils ont aussi voulu mettre une note de craquant sur un plat qui est assez moelleux. Ils ont conçu une neige d'herbe. On utilise beaucoup cette technique en pâtisserie, mais ils vont l'utiliser pour la cuisine pour apporter un côté sucré et croustillant". Mais l'enseignant se bat aussi avec les élèves pour gagner du temps : "Si lors du concours, ils dépassent l'heure impartie, chaque minute représentée des points en moins. Leur chance de



réussite, c'est d'être dans les temps". Quoi qu'il arrive, ce concours sera formateur pour les deux élèves : "Ils peuvent s'évaluer par rapport à d'autres nations. On attend de voir ce que fera la Chine, qui est un centre culturel, un lieu de brassage ethnique, l'exposition universelle en 2010 a d'ailleurs accentué ce phénomène ; notre curiosité se

tourne aussi vers le Japon, qui est une nation de raffinement et de finesse d'exécution, comme Taïwan. L'Australie bouillonne d'idées, la Nouvelle-Zélande peut compter sur son fighting spirit et la Nouvelle-Calédonie aura également son mot à dire. Nous jouons un peu les tribulations, car à chaque fois, on ne nous attend pas trop mais on arrive à avoir de belles places. On a tout de même gagné trois fois ce concours."