

Les Toqués de Demain : victoire du Lycée Albert Bayet de Tours

La finale des « Toqués de Demain » s'est tenue le 5 avril 2018 au Château du Rivau à Lémeré (37). De grands noms de la gastronomie française étaient présents, dont Yannick Alléno, chef 3* Michelin, président du jury. Retour en images sur la première édition de ce concours remporté par les élèves du lycée Albert Bayet de Tours.



Le Château du Rivau et son potager ©Clémentine Chauveau

Le grand chef 2 fois triplement étoilé **Yannick Alléno** a initié au **Château du Rivau** à Lémeré un concours de cuisine où les étudiants du **CFA de Tours**, du **Lycée privé Saint Gilles Fontiville à Veigné**, du **Lycée hôtelier de Blois** et du **Lycée Albert Bayet de Tours** ont réalisé le 5 avril 2018 des créations gastronomiques cuisinées avec les produits issus du jardin potager bio du Château du Rivau, cueillis le 1er octobre 2017.

Fervent défenseur des terroirs et inventeur de modernité en cuisine, **Yannick Alléno** a à cœur de transmettre son savoir-faire et ses avancées culinaires aux futures toques de demain. Grâce au procédé révolutionnaire de l'**Extraction**® qu'il découvre en 2013 et qui lui permet de concentrer - par la combinaison d'une cuisson à juste température et d'une réduction par le froid - les goûts les plus purs d'un produit, il peut désormais affirmer qu'en cuisine, comme dans le vin, chaque terroir a un goût unique et spécifique, une signature particulière issue de l'association du sol, du climat et de la main du cuisinier.

Yannick Alléno apprécie particulièrement la **Touraine** et ses produits. Il nous cite la truffe et le safran tourangeaux, la géline, le domaine viticole du Clos

Rougeard... « Vous avez un terroir magnifique mais je regrette qu'on n'en parle pas suffisamment » nous confie-t-il. « Il n'y a malheureusement pas assez de reconnaissance de la gastronomie tourangelle, pas assez de tables étoilées, c'est dommage » ajoute-t-il.

C'est par cette envie de valoriser la Touraine, par son choix intense de transmission avec les jeunes, et par sa rencontre amicale avec les propriétaires du Château du Rivau (**Eric, Patricia et Caroline Laigneau**), qu'est née l'idée de ce premier concours.

Fort de l'expérience potagère du Château du Rivau, ce concours met en lumière l'identité régionale des légumes cuisinés et les savoir-faire culinaires innovants afin d'utiliser des produits des terroirs de France conservés avec des méthodes éco-responsables, prenant en compte la conservation, le bio, la saisonnalité, de manière à cuisiner, avec brio, plus utile et plus responsable.

Selon l'un des membres du jury et ancien chef étoilé tourangeau **Xavier Aubrun** : « le but de ce concours est de sensibiliser les jeunes générations de cuisiniers au gaspillage, leur apprendre à travailler l'intégralité d'un produit sans rien jeter, et revaloriser les déchets ».

Les élèves des 4 écoles ont collecté leurs sélections dans le potager du château et leur ont apporté une conservation naturelle sans électricité par la fermentation, le séchage et la technique du confit. La restitution a fait l'objet d'un repas pour les dix membres du jury, élaboré avec les légumes récoltés accompagnés de **poule de Racan**, et d'une sauce inspirée de l'**Escoffier** à base de **vin de Chinon**.

Par ailleurs il était demandé aux élèves de revisiter un dessert phare de Touraine: la **Tarte Vigneronne**.

Celle présentée par le **CFA Tours-Alternance-Formation** (37) a d'ailleurs reçu une mention spéciale du jury qui considérait qu'elle était « proche de la perfection ».

Le jury composé de personnalités du monde de la gastronomie:

Yannick Alléno Restaurant Alléno Paris au Pavillon Ledoyen*** et Alléno Courchevel à Cheval Blanc***

Xavier Aubrun ancien chef étoilé Le Chien Jaune à Tours

Patrice Ayrolle Pâtissier à Chinon

Serge Desazar Baron de La truffe

Bruno Goussault Ingénieur agronome, Directeur du CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l' Alimentation)

Pooja Dhingra Chef pâtissière en Inde

Emmanuel Hervé Président de Tours Cité Internationale de la Gastronomie

Périco Légasse Critique gastronomique

Jacques Puisais Philosophe du goût

Jean-Pierre Vigato Restaurant Apicius



Yannick Alleno remet le trophée aux lauréats du Lycée Albert Bayet de Tours
©Clémentine Chauveau

Les élèves du **Lycée Albert Bayet** de Tours ont obtenu le premier prix et ont été largement félicités de leur travail par les membres du jury.

L'équipe était composée de 4 élèves de 1ère BAC Pro cuisine, **Pacôme Debono**, **Pauline Claude**, **Océane Cabos** et **Léa Simonnet**, accompagnés de **Estelle Cordelet** (professeur de cuisine) et de **Basile Huger** (Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques).

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo et vidéo Clémentine Chauveau