

ville de Cenon

speed food 2014

performance gourmande



photo : Beatrix Hamon-Teau

Fans de carottes ! Dossier de presse

Les chefs de la Performance gourmande, de gauche à droite et de haut en bas : Aurélien Crosato / Frédéric Lafon / Nicolas Magie / Thomas Brasleret / Yohan Alias / Philippe Capdevielle + Vivien Durand (absent lors de la prise de vue)

20 décembre // 19h
Rocher de Palmer

Cenon
une nature, des cultures



SOMMAIRE

P. 3 : FAN DE CAROTTES

P. 4-5 : ENTRE RENOUVEAU ET CONTINUITÉ

P. 6 à 9 : DES MERVEILLES DE CHEFS

P. 10-11 : A VOS TABLIERS, PRETS...CUISINEZ !

Partenaires et fournisseurs : Chaumette / Maleyran Frères/ La Cape / Metro/ Sobomar/ Pomona/ Ter-razur/ Eliane Laplace. Pro à pro/ Le Brignolet/ Trias/ Syndicat des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur/ Norm cuisine/ La Cub/ Le Rocher de Palmer

Photos : Andréa Schmitz / Ville de Cenon

Contact : Ville de Cenon, Direction Communication :

Dalinda Abid, 06 73 35 69 33/ dalinda.abid@ville-cenon.fr

Performance gourmande speed food 2014 : Fans de carottes

Pour sa 9^{ème} édition, la performance gourmande-speed food conserve les ingrédients qui font son succès : une soirée gastronomique en live, 7 chefs qui se succèdent sur scène pour livrer au public une recette haut de gamme à partir d'un ingrédient bon marché du quotidien, un temps imparti -20 mn- , une chaîne de solidarité qui autorise un prix d'entrée au plus serré de 6 ou 10 euros, et 450 entrées réservées par la ville pour les adhérents des associations d'entraide cenonnaises.

Samedi 20 décembre au Rocher de Palmer, la carotte –thème de l'édition 2014-, sera travaillée, déclinée et sublimée par les chefs cuisiniers Nicolas Magie (Le Saint-James), Thomas Brasleret (La Cape), Frédéric Lafon (L'Oiseau Bleu), Yohan Alias (Le Siman), Philippe Capdevielle (Capdevielle Traiteur), Aurélien Crosato (Soléna), et Vivien Durand (Le Prince Noir).

Réservations sur place à la Maison des Associations « Jacques Charlot », 11 rue du 8 mai 1945.

Entre renouveau et continuité

Pour cette édition 2014, le cercle des chefs s'agrandit et fait entrer dans la ronde Vivien Durand, chef du Prince Noir, et Aurélien Crosato, chef du Soléna, respectivement distingués dans le palmarès 2015 Gault et Millau, « Jeune talent » et « Grand de demain ».

Vivien Durand emmène dans son sillage, l'artiste designer Bruno Grangé-Cossou (à l'origine de la nouvelle décoration du Prince noir) pour une performance dessinée en simultané avec les démonstrations des chefs...

Ambiance live

Les 7 chefs pêcheurs du Sud ouest vont se relayer sur la scène de la salle 1200 du Rocher pour une performance-démonstration-spectacle. Tour à tour, ils s'installeront face au public attentif, munis d'un micro-casque et filmés sur grand écran, pour cuisiner en direct une recette qu'ils ont inventée pour le speed food. Avec deux contraintes imposées dans l'exercice de style, un thème : la carotte, ingrédient bon marché, et un temps : 20mn, pour réaliser et expliquer pas à pas un mets digne des grandes tables. Et à la clé, 850 palais à régaler !

A vos tabliers, prêts... cuisinez !

Faciliter l'accès à la cuisine haut de gamme est une des vertus de la performance gourmande. Depuis 2011, la ville organise en parallèle un concours de cuisine, le Cenon Cook challenge. Une excuse pédagogique et récréative idéale pour susciter la participation de Cenonnais, et sensibiliser chacun aux notions d'équilibre alimentaire. Avec le soutien bénévole des Ateliers culinaires de Philippe et Catherine Allaire, une douzaine de concurrents –issus des structures d'entraide cenonnaises- participe à cette aventure créative et gustative. Lors de la finale les concurrents sont départagés par un des chefs de la performance gourmande.



Entre renouveau et continuité

Transmission, partage, solidarité, restent les valeurs sûres de l'événement. Des valeurs qui animent l'ensemble des acteurs de la soirée. Des plus anciens, fidèles depuis les début de la performance gourmande aux nouveaux venus.

Cuisiner pour l'Autre

Sentir monter l'adrénaline, rechercher la perfection, réjouir les palais impatients... les conditions de la performance sont proches de celles vécues dans les restaurants étoilés des chefs. Des conditions qu'ils aiment autant que leur envie de partager leur savoir-faire. A l'instar de Nicolas Magie qui, en 2005, alors qu'il était chef étoilé de la Cape, invitait dans son restaurant, une cinquantaine de personnes en situation précaire. 9 ans plus tard, et avec le concours de la ville, l'initiative a grandi. Nicolas Magie s'est entouré de chefs mus par la même envie sincère de partage et de transmission, la marque de fabrique des chefs de la performance. En 2014, deux nouveaux chefs entrent dans l'arène gourmande : Vivien Durand, chef du Prince Noir récemment distingué « Jeune talent » par le palmarès Gault et Millau 2015, et Aurélien Crosato, chef du Soléna, promu « Grand de demain » par le prestigieux guide..

Ça « croque » au Speed Food !

A l'heure où tablettes et smartphones immortalisent le passage des chefs sur scène, la performance joue la carte artistique. Vivien Durand entraîne en effet dans son sillage, son complice Bruno Grangé-Cossou, l'artiste designer à l'origine de la nouvelle identité visuelle du restaurant Le prince noir. Il accepte à son tour et bénévolement de participer à l'événement : il sera sur scène et réalisera en direct une performance dessinée en croquant chacun des chefs le temps de leur démonstration.

Le gastronomique en ambiance live

Chefs équipés de micro-casque, tonneaux en guise de table, projection en direct sur grand écran, entrée à 6 ou 10 euros pour 7 recettes... la performance gourmande est une présentation de la gastronomie qui bat en brèche ses codes traditionnels. Loin des univers feutrés et discrets, la gastronomie s'affiche, se revendique comme un art accessible et convivial. Alain Mayer, fidèle animateur de la soirée, participe de ce parti-pris : il imprègne l'atmosphère d'une dimension iconoclaste, et installe une complicité riieuse avec les chefs et le public. D'un naturel jovial, sa voix profonde, sa rhétorique imagée donnent à la performance sa dimension spectaculaire et chaleureuse à la fois.

Solidarité : le maillon fort

Les chefs bénévoles et investis sont aussi enthousiastes à l'idée d'entraîner leur réseau dans l'aventure. De nombreux fournisseurs - professionnels aux relations étroites et fidèles avec les chefs-, offrent généreusement les matières premières et prêtent le matériel pour la soirée. Parallèlement, des bénévoles issus des associations locales, des habitants cenonnais, le réseau amical des chefs... participent en coulisse à la confection et au dressage des 5950 taps et assurent la partie logistique et le service.

Des merveilles de chefs

L'atout singulier de la performance gourmande est de réunir pour une soirée à petits prix, la fine fleur de la gastronomie régionale.

Nicolas Magie, chef du «Saint James» :

«Je m'amuse avec les produits du terroir»

Bio essentielle : débuts en apprentissage avec Michel Gautier au Rouzic « où j'ai découvert le métier et la gastronomie, puis Michel Carrière à la Chamade « où j'ai appris à travailler le gibier et les produits du terroir », une escale au Miramar à Biarritz puis au Crillon à Paris, avant d'ouvrir La Cape à Cenon dans les quartiers populaires, en 1999. 2004, consécration de cette table installée dans un pavillon, avec la création d'une étoile. En septembre 2012, Nicolas Magie prend les rênes du Saint James à Bouliac. Il vient de se voir décerner le Trophée d'or du palmarès Gault et Millau Aquitaine

«C'est le produit qui fait la recette et avec l'âge et l'expérience je me tourne de plus en plus vers les produits du terroir. Je m'amuse avec, je les réinterprète, ils sont une formidable source d'inspiration. Et d'improvisation aussi car ma cuisine est instinctive et fonction de ce que je trouve le matin même sur le marché.»

«Participer à la performance gourmande, c'est montrer qu'on peut faire des choses simples et goûteuses pour pas cher».

Plat préféré : Le pied de cochon grillé... mais aussi la truffe noire du Périgord

Sa performance du 20 décembre : Carotte, persil et réglisse

Philippe Capdevielle, «Capdevielle traiteur» :

«Faire partie de la vie des gens pendant un laps de temps est gratifiant»

Bio essentielle : Cuisinier depuis 25 ans, Philippe Capdevielle est aujourd'hui traiteur organisateur de réception et vice président des Traiteurs de France. Sa rencontre avec Alain Ducasse le fait embaucher au moment de l'ouverture du Louis XV, dont il peut se vanter «d'avoir envoyé la première assiette qui m'est revenue dans la figure». Il s'installe très rapidement comme traiteur, préférant «confectionner un repas pour des gens qui lui demandent » que de servir des clients dans l'expectative. *«J'aime qu'on me fasse confiance. L'idée d'avoir en charge une journée importante pour une personne, une famille, une équipe... et faire partie de leur vie pendant un laps de temps est réellement gratifiant. Ce qui prime aujourd'hui, c'est le partage des plats: réaliser une cuisine de circonstance devant les gens.»*

«Participer à la performance gourmande, c'est partager une noble cause avec des amis».

Plat préféré : La tomate... il en existe 200 sortes.

Sa performance du 20 décembre :

Kim pousse glacé carotte cumin, repotée dans terre au parmesan



Frédéric Lafon, chef de «L'Oiseau bleu» : **«Donner ça fait toujours du bien »**

Bio essentielle : Dans ces expériences marquantes, Frédéric Lafon cite volontiers son passage au Pullman Mériadeck et au relais Margaux. La rencontre avec Michel Guérard a été déterminante et l'a conforté dans son envie d'ouvrir son propre restaurant. L'Oiseau bleu des Chartrons s'est envolé pour rejoindre la rive droite de Bordeaux il y a plus de

6 ans. *«Je n'ai pas de plat emblématique, mes goûts et mes envies évoluent en fonction des saisons. J'aime par contre revisiter les classiques en les décortiquant : travailler sur les textures et les goûts. Goût et esthétique sont indissociables mais le goût prime sur l'esthétique. Quand on fait ce métier on aime forcément partager et faire plaisir aux gens.»*

Plat préféré : attention grand gourmand... «tout me fait saliver»

Sa performance du 20 décembre :

Maki aux carottes confites et saumon en gravelax



Thomas Brasleret : «La Cape»

«J'adore l'adrénaline du service»

Bio essentielle : Ce natif de Vésoul a fait ses premiers plats avec Jean Michel Bouvier (L'essentiel à Chambéry), une expérience qui lui fait prendre conscience du plaisir pris à exercer le métier de cuisinier. Une année passée outre atlantique puis la rencontre avec Nicolas Magie à la Cape le séduit définitivement. *«Ce que j'ai beaucoup apprécié avec Nicolas c'est le travail d'équipe, chacun à son mot à dire dans l'élaboration d'un plat, ce qui laisse une belle part à la créativité de chacun. Je poursuis cet état d'esprit aujourd'hui*

en tant que chef de la Cape. Je m'appuie sur des classiques que je revisite mais j'aime la simplicité, et je m'applique à ne pas développer plus de 3 à 5 saveurs dans une recette. L'idée reste de prendre du plaisir et de s'amuser. J'adore l'adrénaline du service, j'ai besoin de prendre un gros bouillon.»

« Le soir du speed food, je fais à manger pour des personnes que je ne vois jamais dans mon étoilé et qui sont peut être mes voisins, et ça me fait vraiment plaisir. »

Plat préféré : le Hachis Parmentier «de ma mère»

Sa performance du 20 décembre : Carotte au bouillon



Yohan Alias, chef du «Siman» : *«Créer des plats logiques avec des alliances simples»*

Bio essentielle : Deux moments clés dans le parcours de ce jeune chef de 33 ans: une formation auprès du réseau vivifiant de chefs « Génération C » (emmené à l'époque par Eric Guérin et Thierry Marx) et un apprentissage décisif avec Philippe Capdevielle. A 22 ans, Yohan Alias est déjà propulsé chef des Rives de Fieusal à Bruges. Une expérience édifiante qui le mène à la tête des Café maritime (Bordeaux en 2010 et Lacanau en 2011). Fin 2014, il passe la Garonne et ouvre le Siman sur les quais rive droite. *«J'aime la dimension technique de mon métier. J'appelle ça la techno cuisine: conserver un esprit créatif, chercher à innover en s'imposant des contraintes d'ordre pratique: élaborer des plats logiques avec des alliances simples tout en ne dépassant pas 3 à 4 gestes par assiette au moment du dressage».*

«J'aime la performance gourmande car je retrouve mes amis de chefs étoilés, je sors de ma cuisine et j'ai les gens à quelques mètres en direct.»

Plat préféré : l'œuf «cool à travailler et qui supporte une déclinaison à l'infini dans sa cuisson et sa préparation»

Sa performance du 20 décembre : Cannelloni de carotte à la coriandre



Vivien Durand, chef du Prince noir :

Bio essentielle : Le Pyrénéen d'origine est un amoureux profond des produits du terroir. Terroir qu'il quitte dans un premier temps pour croiser le chemin d'Alain Ducasse au Louis XV à Monaco. Avant de revenir dans le Sud ouest en tant que second au Grand hôtel de Saint Jean de Luz avec Nicolas Masse. Il ouvre là bas son premier restaurant La taverne Basque. En 2008, il rencontre Pierre Equiazabal, caviste à Hendaye avec qui il s'associe pour monter le « Lieu dit vin ». 2013, la première étoile, 2014, il prend les rênes du Prince noir à Lormont.

«Je suis la performance gourmande depuis que je connais le couple Magie. La démarche est incroyable et j'espérais bien qu'ils me proposeraient de participer.»

Plat préféré : c'est un dessert «le russe d'Artigarrede»

Sa performance du 20 décembre : Tout carotte en sucette



Aurélien Crosato : «Soléna»
«Très heureux et fier de participer à cet événement»

Bio essentielle : arrivé en cuisine après un DEA d'anthropologie biologique, il a fait ses classes à l'Hôtel Burdigala de Bordeaux, puis chez Mariottat à Agen avant d'être embauché chez Michel Bras. Cap vers San Francisco en 2007 où devient chef d'une pâtisserie française puis « Executive chef » chez Fringal, restaurant d'inspiration basque. Retour en France en 2010, où il reprend avec son épouse un bar de quartier pour en faire le restaurant Soléna en février

2011. Il vient de recevoir le titre de «Grand de demain » par le Gault et Millau. *«Mon métier m'apporte beaucoup de satisfaction, me permet d'aller à la rencontre des gens, qu'ils soient des clients ou d'autres professionnels.»*

«Je suis très heureux et fier de participer à cet événement auprès de Nicolas Magie, qui est pour moi un modèle de réussite dans la région, ainsi que d'autres chefs talentueux.»

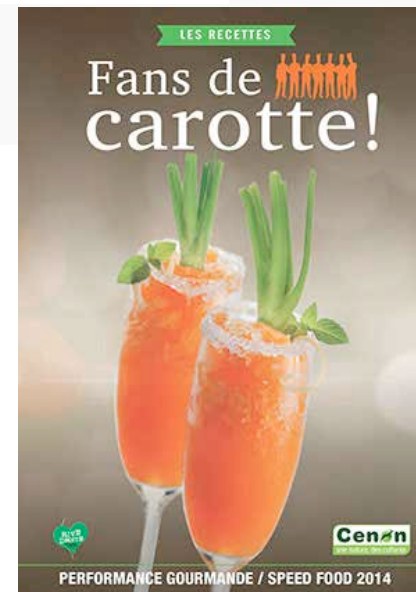
Plat préféré : Poulet grillé au barbecue

Sa performance du 20 décembre :

Carottes fumées au bois de Hickory, café, vieux gouda



Depuis 2010, tous les tapas réalisés par les chefs font l'objet d'une édition: un livret de recettes offert au public le soir du 20 décembre. Après les photographes Gaëlle Hamalian-Testud et Claude Prigent, c'est Fanny Papadato, qui a offert bénévolement son temps et son œil pour saisir et sublimer les 7 recettes du livret 2014.





Philippe Allaire avec Fatima Benali, gagnante du Concours 2014

A VOS TABLIERS, PRÊTS, CUISINEZ !

Découvrir et déguster c'est bien, mais pratiquer c'est encore mieux. En cohérence avec les valeurs du speed food, la ville a mis en place, depuis 2011, le « Cenon Cook Challenge ». Emmené bénévolement par Philippe Allaire, cuisinier, ce concours permet aux adhérentes issues d'associations cenonaises et de structures d'entraide de s'impliquer dans la vie locale.

4 recettes, 3 heures de réalisation

Cette année ils sont 11 concurrents, issus du Service de proximité, du Secours populaire, du Panier des quatre saisons, de la Cyber base de l'association Elles o pluriel, répartis en petits groupes. Tous les concurrents sont sensibilisés aux questions d'équilibre alimentaire, de sécurité et d'hygiène en même temps qu'ils doivent passer avec succès les étapes du concours : réaliser 4 recettes imposées pendant 3 heures avant de pouvoir accéder à la finale. Pour se départager, les finalistes doivent imaginer une recette à partir d'un panier d'ingrédients imposés. Le 22 novembre dernier c'est Fatima Benali, qui a remporté les suffrages du jury, composé entre autres du chef étoilé de la Cape, Thomas Brasleret. A la clé, un dîner offert pour 2 personnes à l'une des tables des chefs.

Chaud devant !

Préparées au préalable par le Cenon Cook Challenge, les concurrentes, devront à nouveau utiliser tout leur savoir-faire le matin de la performance gourmande. Sous la houlette de Philippe Allaire, la dizaine de cuisinières amatrices, s'affaira samedi 20 décembre au matin, dans le laboratoire de fabrication du chef Capdevielle, mis à disposition depuis 2007, en confectionnant quelques 5950 tapas. Servis en apéritifs, ils éveilleront les palais de 850 convives attendus au Rocher de Palmer. Une jolie performance à relever pour ces Cenonaises, d'ordinaire plutôt discrètes.

Les recettes du Cenon Cook Challenge 2014

- Croustillant de légumes glacés au curry
- Pain d'épices aux endives caramélisées
- Girandole de mousse de bleu aux noix et picatas de pomme
- Verrines de citrouille à l'orange et zestes confits

Recettes gagnantes :

Verrine tarte au citron meringué + Aumônière pommes caramel beurre salé

Performance gourmande
Speed food

Décembre 2014

