Par Thierry Kasprowicz - Photos : DR

Le trophée Constance Bernard Loiseau oeuvré par Patrick Doutres.

FESTIVAL CULINAIRE BERNARD LOISEAU

La cuvée 2016 est un grand cru

Pour cette 11e édition, le concours culinaire organisé par *Constance Hotels & Resorts* à Maurice, qui honore la mémoire du chef de Saulieu, était encore d'un très haut niveau.

Imaginez-vous à une quarantaine de minutes d'avion de La Réunion, vous retrouver avec le grand pâtissier Pierre Hermé, le médiatique Chef Cyril Lignac et sa complice Mercotte, le Bocuse d'Or 2015 Orjan Johannsen ou encore le Meilleur sommelier du monde en titre, Paolo Basso. Eh oui, c'est possible ! Un plateau aussi rare qu'unique, comme on en fait peu dans l'univers de la gastronomie, avec le soleil et la décontraction en plus.

Dominique Loiseau, qui préside chaque année avec passion et implication ce concours, a toujours voulu insuffler à l'événement de véritables échanges et partages entre les cuisiniers participants. Ce festival est basé sur une communion entre les Chefs. Le principe est d'associer, par tirage au sort, un Chef étoilé Michelin avec un Chef des hôtels *Constance* de l'océan Indien et de travailler ensemble durant trois jours sur une thématique imposée. Cette année : le palmiste, le saumon et la crevette bio Oso.

Le hasard a fait se réunir Vikram Soobrun de *Constance Belle Mare Plage* et Berwyn Davies, Chef du restaurant Glasshouse à Kew, en Angleterre ; Don Bedia Villa Real de *Constance Moofushi* aux Maldives et l'Allemand Oliver Roeder, Chef du Bembergs Hauschen à Flamersheim ; Kritesh Halkory de *Constance Le Prince Maurice* et Michel Husser, Chef du restaurant Le Cerf à Marlenheim, en Alsace ; Benjamin Painset de *Constance Ephélia* aux Seychelles et le Chef finlandais Tommi Tuominen du restaurant Demo à Helsinski ; Azlam Zia de *Constance Halaveli* aux Maldives et le Chef qu'on connaît bien à La Réunion, Marc de Passorio de l'Esprit de la Violette à Aix-en-Provence ; Hildy Sinon de *Constance Lemuria* aux Seychelles et le Japonais Yusuke Goto du restaurant Amour à Tokyo.

Durant le concours, chacun a pu transmettre à l'autre ce qu'il détenait : la technique, le savoir-faire, la connaissance du produit ou encore les subtilités ou la force d'une épice. Pour remporter ce concours, c'est l'échange qui est gagnant. Parfois, la barrière de la langue peut être un frein pour certains, mais c'est avant tout le goût qui parle. Il ne suffit pas d'imposer son style ou sa technique, il faut aussi rassembler, fédérer, écouter l'autre, afin d'établir une réelle émulsion dans le binôme. Car le jour du concours, le Chef étoilé se retire et c'est uniquement le Chef des îles qui est évalué par un jury prestigieux, présidé par Dominique Loiseau. À ses côtés : son Chef Patrick Bertron ou encore le Bocuse d'Or Serge Vieira.

> Pour remporter ce concours, c'est l'échange qui est gagnant.

EVÉNEMENT | FCBL

Les Chefs étoilés et les chefs des îles de la 11e édition du Festival culinaire Bernard Loiseau.

Cyril Lignac a aussi orchestré un dîner au *Prince Maurice*.

Dominique Loiseau et Cyril Lignac.

Les lauréats 2016 du Festival Constance Bernard Loiseau, Kritesh Halkory du Prince Maurice et Michel Husser du Cerf en Alsace

EVÉNEMENT | FCBL

Cette année, c'est bien la sagesse et la force tranquille qui ont payé. L'Alsacien Michel Husser a d'emblée perçu l'esprit du concours et a écouté avec intérêt les avis et remarques de son binôme Kritesh Halkory. C'est ensemble et unis qu'ils ont remporté l'épreuve en réalisant, en entrée, un pannequet de saumon bio d'Écosse, coulis de cresson et papaye verte, et en plat, crevettes Oso laquées au tamarin, purée de pois au curry, grué de cacao, coulis de *brèdes songes*. La seconde place revient au binôme emmené par le chef Marc de Passorio qui remporte, par ailleurs, le Trophée Deutz où il fallait proposer un amuse-bouche à base de palmiste, avec la cuvée William Deutz 1996, proposée par Fabrice Rosset, PDG de Deutz et membre du jury. La troisième place du podium a été attribuée au binôme Tommi Tuominen-Benjamin Painset.

Le Festival culinaire Bernard Loiseau est un concours où, au final, tout le monde gagne, même s'il faut couronner un gagnant, car chacun ressort de cette expérience plus riche qu'en y étant entré. Le tout «mâtiné» d'une organisation aux petits oignons. Dominique Loiseau, toujours très émue lors de cette cérémonie de clôture qui honore son mari, a aussi été très touchée d'annoncer le nom du Chef étoilé gagnant, Michel Husser. Puisque c'est dans le restaurant de Michel Husser, Le Cerf de Marlenheim, en Alsace, que Dominique et Bernard Loiseau ont organisé leur repas de mariage. Un beau clin d'œil à Bernard de là-haut !

Le plat gagnant de ce festival, réalisé par Michel Husser et Kritesh Halkory.

Photos : Ejilen RAMASAWMY

Pierre Hermé et son ami Frédéric Bau.

La partie sucrée a, elle aussi, pris de la hauteur cette année, avec un nouveau concours, en plus du *Nespresso Café Gourmand* remporté par le Chef pâtissier du *Constance Belle Mare Plage*, Nicolas Durousseau, le Trophée Pierre Hermé-Valrhona. Le festival a eu l'immense privilège d'accueillir le plus grand pâtissier de la planète, Pierre Hermé.

Un concours lui a été dédié avec la plus célèbre manufacture de chocolat, Valrhona. Ce premier trophée a été remporté par le Chef pâtissier Stéphane Labastide du *Constance Le Prince Maurice*, qui a été évalué par un jury de haute volée, composé de Pierre Hermé, du Chef étoilé Cyril Lignac, du chocolatier Frédéric Bau de l'école Valrhona, de Bérangère Loiseau-Ramé et de la sympathique Mercotte.

Le festival est surtout l'occasion d'approcher des chefs de renom.

Les clients des hôtels *Constance Belle Mare Plage* et *Constance Le Prince Maurice,* dont de nombreux Réunionnais, font le déplacement pour l'événement.

Le Festival culinaire Bernard Loiseau est surtout l'occasion d'approcher tous ces Chefs de renom en participant, par exemple, à des cours de cuisine avec Patrick Bertron, le Chef du Relais Bernard Loiseau de Saulieu, ou avec Mercotte et Cyril Lignac pour apprendre à faire des macarons.

Orjan Johannessen a servi une version du plat qui lui a permis de décrocher le Bocuse d'Or 2015.

Serge Vieira, un habitué et ancien lauréat du festival, en plein dressage.

Le plat du Bocuse d'Or 2015

Des mets qui ont pu être dégustés durant ce festival unique.

Durant cette semaine gastronomique hors du commun, des dîners gastronomiques orchestrés par les Chefs invités et participants sont proposés à la clientèle des hôtels. Les places sont malheureusement limitées et réservées longtemps à l'avance. Mais les privilégiés assistant à ces dîners d'exception dans des endroits magiques, comme le restaurant flottant Le Barachois du *Prince Maurice*, se souviennent encore des bouchées dégustées. Parmi la série de dîners, on a pu apprécier le virtuose Bocuse d'Or 2015, Orjan Johannessen, qui a proposé une variante de son plat signature qui l'a vu remporter le titre suprême, le dîner tout chocolat du jovial et doué Frédéric Bau de l'école Valrhona, la maîtrise du double étoilé du Cantal, Serge Viera, ou encore la touche Cyril Lignac et les dîners six-étoiles proposés par les Chefs étoilés Michelin participant à cette édition 2016.

Les concours parallèles du FCBL 2016

LES GAGNANTS DE LA 11E EDITION DU FESTIVAL CULINAIRE DE BERNARD LOISEAU

En parallèle au grand concours de cuisine, d'autres compétitions se déroulent durant le Festival Culinaire Bernard Loiseau au sein du Groupe Constance. Concours de pâtisseries, d'art de la table, de cocktails, de sommellerie.

Kritesh Halkory de Constance Le Prince Maurice et le chef étoilé, Michel Husser du restaurant Le Cerf à Marlenheim en Alsace, ont levé le prestigieux trophée avec beaucoup de satisfaction et de fierté !

Le deuxième prix est décerné à: Azlam Zia de Constance Halaveli Maldives et le chef Marc de Passorio du restaurant L'Esprit de la Violette à Aix-en-Provence. Marc de Passorio remporte aussi le Trophée Deutz.

Troisième prix à: Benjamin Painset et le chef Tommi Tuominen - Finlande

Les autres lauréats du festival sont le chef pâtissier Nicolas Durousseau (Constance Belle Mare) pour le Nespresso Café Gourmand et le chef pâtissier Stéphane Labastide (Constance Prince Maurice) pour le Trophée Pierre Hermé-Valrhona.

Soodoeeb Manveer - Lauréat du Concours Cocktail Constance

Atish Jahal remporte le concours des Arts de la table et Vishal Jevalee, celui de sommelier.

La onzième édition de ce Festival Culinaire Bernard Loiseau a été une vraie réussite. On en attend pas moins de celle de 2017! A vos agendas!

Michel Husser de France et Kritesh Halkory du Constance le Prince Maurice

Constance - Concours de patisserie

Tommi Tuominen de finlande et Benjamin Painset du Constance Ephelia Seychelles

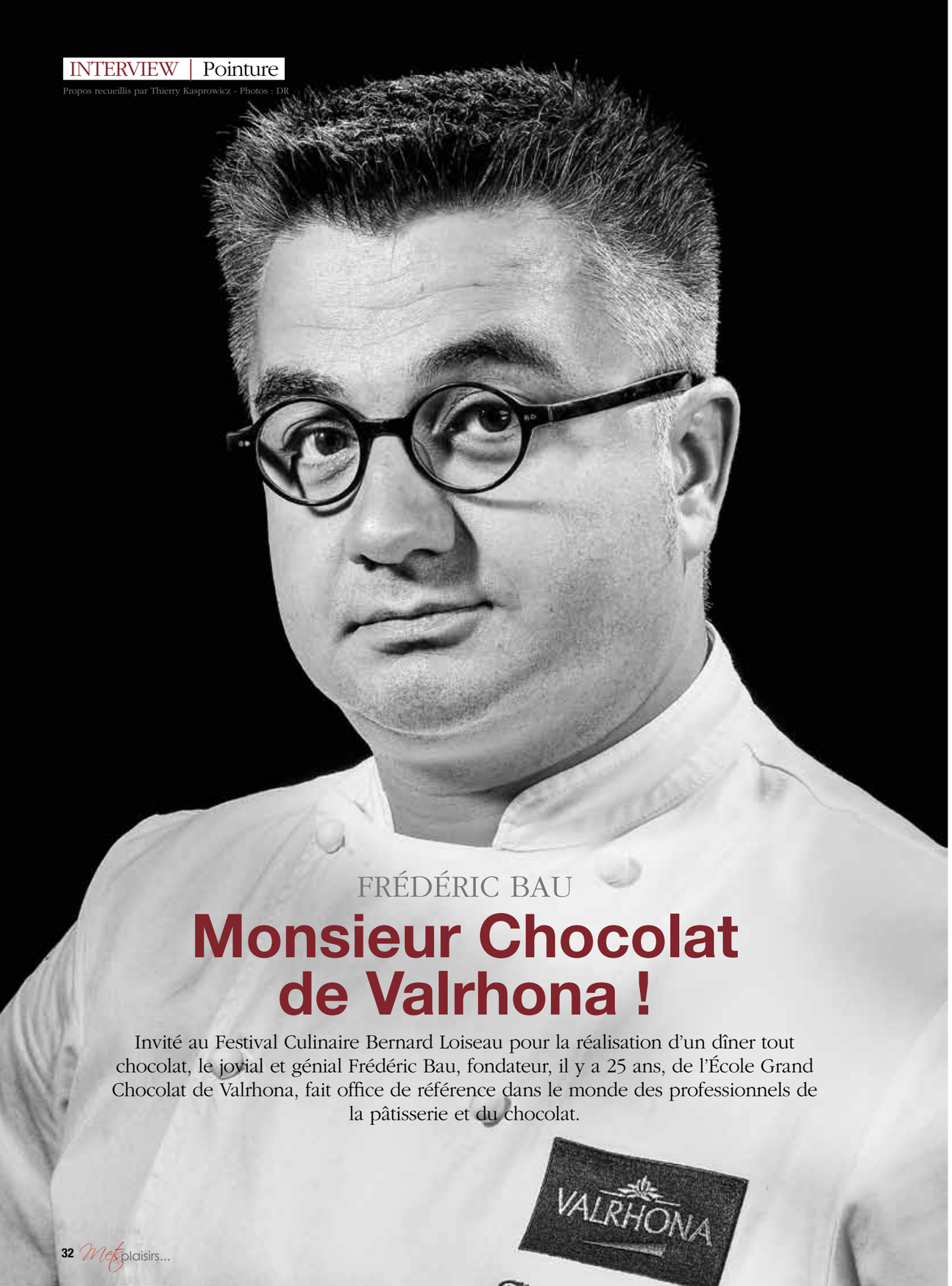
Marc de Passorio de France et Azlam Zia du Constance Halaveli Maldives

Vishal Anand Jevallee

Soodoeeb Manveer

Atish Jahal - Art de table

Propos recueillis par Thierry Kasprowicz - Photos : DR



FRÉDÉRIC BAU

Monsieur Chocolat de Valrhona !

Invité au Festival Culinaire Bernard Loiseau pour la réalisation d'un dîner tout chocolat, le jovial et génial Frédéric Bau, fondateur, il y a 25 ans, de l'École Grand Chocolat de Valrhona, fait office de référence dans le monde des professionnels de la pâtisserie et du chocolat.

Vos débuts dans le métier ?
Je suis né à Woippy, près de Metz, en Lorraine. J'ai démarré à l'âge de 15 ans, en apprentissage cuisine chez une grande cuisinière aujourd'hui disparue, Marie-France Ponsard, au Bistroquet, à Belleville (54). On travaillait dur, de 7 heures du matin à 1 heure du matin le lendemain, sans coupure. J'ai tenu trois mois. Je suis revenu à Metz où j'ai travaillé très dur pendant un an chez Koenig qui était à l'époque l'autre grande pâtisserie de la ville avec Bourguignon.

Et ensuite ?
On a déménagé à Nice. J'ai travaillé dans une vieille pâtisserie qui n'était pas terrible, mais qui m'a donné l'envie de préparer, en 1982-1983, le concours du meilleur apprenti de France, avec un professeur de CFA qui s'appelait Jacques Michel et qui était originaire de Montigny-lès-Metz. J'ai terminé 3e de ce concours, avant de remonter à Metz où j'ai pu enfin obtenir une place pendant deux ans chez Bourguignon qui est, avec Pierre Hermé, la personne qui m'a construit en tant que pâtissier et en tant qu'homme, avec des valeurs, de l'éthique. Deux personnes fabuleuses.

Et après cette grande adresse messine ?
M. Bourguignon m'a demandé de partir pour que je grandisse car *«je le méritais»*. Je suis donc d'abord parti travailler en cuisine pendant un an au restaurant La Grignotière, près de Metz, avant d'aller à Paris. Joël Bellouet, Meilleur Ouvrier de France, que j'avais rencontré, m'a conseillé de contacter Pierre Hermé qui travaillait à l'époque chez Fauchon. À 19 ans, j'ai eu mon premier rendez-vous avec Pierre Hermé qui m'a dit que je commençais dès le lundi qui suivait. Cela a duré deux ans et demi.

La pâtisserie française se situait à quel niveau à cette époque ?
Précisément dans les années 1985-1990. Grâce à des personnes comme Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin et la maison Valrhona, la pâtisserie s'est «gastronomisée». Pierre Hermé utilisait déjà chez Fauchon plusieurs gammes de chocolat, ce qui était à l'époque tout à fait rare. Chez Fauchon, j'étais responsable des entremets, puis chef décorateur. J'ai ensuite travaillé à la création avec Pierre Hermé. C'est lui qui m'a présenté à Valrhona pour que je m'occupe des chocolats à destination des pâtissiers.

Vous êtes donc parti chez Valrhona ?
Oui, cela fait 30 ans que j'y travaille. Quand je suis arrivé chez Valrhona, nous étions 300 salariés. Aujourd'hui, nous sommes 1 000. Au départ, Valrhona ne vendait pas de chocolat aux pâtissiers, il n'était destiné qu'aux chocolatiers de la région Rhône-Alpes. L'entreprise date de 1922, elle a été créée par le pâtissier Albéric Guironnet, elle a pris en 1947 son nom actuel.

Vous y avez trouvé rapidement votre place ?
Cela n'a pas été évident, après Paris, de se retrouver à 23 ans, perdu dans un village de 400 habitants, dans la Drôme. Au bout de six mois, je m'ennuyais. Je ne faisais que de la démonstration. Au fil du temps, Pierre Hermé a demandé à Valrhona de m'écouter davantage et c'est là que j'ai créé le laboratoire et l'école du Grand Chocolat Valrhona. Cela fait aujourd'hui 25 ans.
Durant ces années, j'ai fait des démonstrations partout dans le monde. On a ouvert ensuite à Tokyo, il y a huit ans, à Paris-Versailles, et il y a six mois à Brooklyn, aux USA. Nous sommes aujourd'hui les centres de formation référents dans le monde pour la transformation du chocolat haut de gamme. J'ai été Chef exécutif de l'école jusqu'il y a cinq ans, à Tain-L'Hermitage, avant de devenir directeur de la création pour faire briller la marque Valrhona. J'ai créé aussi les Essentiels de Valrhona, traduits dans 14 langues et qui sont des manuels pratiques pour les pâtissiers. On est un peu l'*apple* du chocolat !

La chose la plus insolite que vous ayez pu faire avec du chocolat…
Ma cuisine au chocolat, où je l'associe au salé, comme dans un risotto par exemple.

Y a-t-il une ligne rouge à ne pas franchir avec le chocolat ?
L'originalité ne doit pas être téléguidée par le marketing, l'audace doit être reine, c'est ce qu'on fait chez Valrhona. Le champ du possible avec le chocolat est très large !

Prenez-vous encore plaisir à croquer du chocolat ?
Tous les jours ! Un cuisinier qui ne prend pas plaisir à manger, je ne suis pas certain qu'il puisse être un bon cuisinier. C'est pareil avec le chocolat. Je suis fan de pâtisseries et de chocolats ! J'ai une relation affective avec le chocolat !

Quelle a été la création la plus insolite avec le chocolat ?
Cela a été ma grande découverte, la langoustine avec le chocolat. La sauce américaine liée au corail de langoustine et le chocolat. Cela fait une belle harmonie pour un intitulé qui peut paraître fou !

Votre dessert traditionnel préféré au chocolat…
J'adore les soufflés au chocolat.

Les plus grands chocolats de couverture dégustés…
Valrhona ! Le Chuao de Venezuela et le Gran Couva de Trinidad qui est le premier chocolat millésimé. C'est fabuleux !

L'importance du pourcentage de cacao…
Le pourcentage de cacao n'est pas signe de qualité. On peut faire un 60 % de cacao pur *criollo* de Madagascar qui sera une tuerie par rapport à un 85 % de cacao d'Afrique qui sera immangeable. Chez Valrhona, on pense que le plus bel équilibre se fait entre 65 % et 70 %, et que l'amertume n'est pas à la base un signe de plaisir gustatif. L'acidité est aussi importante dans un chocolat.

Avez-vous déjà rencontré des producteurs de cacao ?
Oui, je me suis déjà rendu à Madagascar pour voir des plantations de *criollo,* et aussi au Venezuela. De belles rencontres !

Avec quel aliment le chocolat ne s'accorde pas du tout ?
Souvent avec des notes herbacées ou des herbes fraîches car c'est très compliqué pour des ganaches. Sinon, il n'y a pas vraiment de mauvais compagnon pour le chocolat.

Votre plus grande fierté par rapport au chocolat…
D'avoir créé L'École du Grand Chocolat de Valrhona après six ans de longues tractations avec le directeur. Aujourd'hui, nous en sommes à la quatrième école et ça va continuer. C'était mon rêve !