

Blayais et Cubzaguais

CDC DE L'ESTUAIRE

Deux cuisiniers pour représenter la région au concours Le Bon en Avant

« Le Concours Le Bon en Avant met à l'honneur ceux qui œuvrent pour une alimentation bonne pour la santé, bonne pour la planète, et surtout bonne tout court », sourit Céline Perin, la directrice du centre de formation multimétiers (CFM), fière d'annoncer les noms de ceux qui vont porter les couleurs de la Nouvelle-Aquitaine : Nicolas Thibal-Maziat, cuisinier au sein de la cuisine centrale de l'établissement défendra, en binôme avec Laura Yvars, cheffe exécutive pour le Groupe Compass.

Asperges du Blayais

« Le but du concours est de valoriser la restauration collective, scolaire et médico-sociale », expliquent les deux partenaires. Laura Yvars intervient essentiellement dans le secteur médical, les maisons de retraite, dans la métropole « et jusqu'à Lesparre ». Tous deux sont en plein entraînement dans la cuisine du CFM. « Il nous faut concevoir un menu alliant qualité nutritionnelle, gustative et responsabilité écologique. »

Ce menu, (entrée, plat, dessert) au budget imposé de 4 euros par repas, doit mettre en avant un produit végétal de l'agriculture locale. Produit spécifique de la région, c'est l'asperge du Blayais, munie de son IGP, que les deux concurrents ont choisi de valoriser. Même si le 17 juin est tardif pour ce légume d'exception, ils solliciteront un producteur qui leur en fournira pour l'occasion. L'assiette dressée pour un visuel attrayant déclinera en 20 bouchées apéritives les différentes étapes de la dégustation. Laura et Nicolas, a priori seule brigade mixte, travaillent leur dessert



Laura Yvars et Nicolas Thibal-Maziat vont représenter la Nouvelle-Aquitaine. P.R.

en forme de canelé sur une base de sablé au basilic. Le reste est tenu secret ! Pression supplémentaire pour les deux représentants aquitains, l'édition 2024 du concours sera parrainée par le chef 3 étoiles Régis Marcon, défenseur de la gas-

tronomie française et de la créativité culinaire. Il apportera son savoir-faire et sa passion pour soutenir les talents de la restauration collective.

Verdict le 17 juin à Paris.

Philippe Rucelle