

**CENTRE PRESSE**

LE JOURNAL DE L'AVEYRON

# Concours : La Rivière, à Entraygues, se décarcasse

L'hôtel restaurant participe aujourd'hui à la première finale du concours régional Chefs Logis sur le thème du canard gras. Emilien Teil, directeur, s'est préparé avec son chef Romain Bouëtard.



**Entraygues P.5**  
É. Teil sur le gril au concours de cuisine

■ Ce matin, à l'heure où les lecteurs gastronomes (pas forcément en culottes courtes) lisent ces quelques lignes de leur canard local, Émilien Teil, directeur de l'hôtel-restaurant La Rivière à Entraygues, adhèrent aux Logis, décortique lui, un authentique palmipède au centre de formation en alternance (CFA) de Blagnac. C'est là que se déroule la première finale du concours régional Chefs Logis orchestré, donc, par l'association du même nom.

### Les directeurs aux fourneaux

Une épreuve avant tout ludique, qui a pour but évidemment de communiquer mais aussi de se s'amuser en faisant concourir les directeurs et non les cuisiniers. C'est par esprit du jeu qu'Émilien Teil s'est jeté à l'eau en compagnie de son chef Romain Bouëtard, tout aussi jeune, « 50 ans à nous deux! », lancent-ils, dans cette aventure qui a déjà cassé six pattes à trois canards.

Car un canard - le thème de la finale étant « le canard gras sous toutes ces formes » - ne se travaille pas et encore moins ne se déplume pas par hasard. « *Ce n'est pas une recette facile* », admet d'ailleurs le jeune chef en cuisine qui a mis sur patte celle qu'effectue ce matin son propre chef. Vous suivez ?

### Le plaisir avant tout

Mais l'enjeu est dans le jeu. Les sept finalistes sont amateurs, l'objectif étant de montrer le plaisir de cuisiner. D'ailleurs, paradoxalement, le stress ne transparait pas chez Émilien Teil mais plutôt chez Romain Bouëtard qui pourra toutefois intervenir trente minutes (sur les trois heures du temps fixé) auprès de son patron.

Un binôme jeune (le plus jeune du concours), résolument moderne, à l'image d'Émilien à la pointe de la mode et de la déco avec son chaleureux établisse-



Emilien Teil se déchaîne ce matin sur un canard, soutenu par son chef Romain Bouëtard.

ment, et de Romain tout aussi innovant dans son assiette, qui doit apporter ce matin une touche de fraîcheur aux Logis. Et du coup, un duo qui s'entend forcément bien pour ce qui est du bon goût pour concocter un plat résolument contemporain, salé-sucré, aux couleurs de saison. Citron confit, chips d'endives légèrement caramélisées, jus d'orange et pruneaux d'Agen accompagnent, aux couleurs de l'automne, le canard.

### Difficile à préparer

Lequel n'est donc pas facile à préparer, en particulier « *le braisage des cuisses et le rouleau de magret de canards avec à l'intérieur le foie gras* », détaille Émilien, qui fait donc appel à Romain à la fin pour vérifier si rien ne manque dans les ingrédients ou l'assaisonnement. Avec huit assiettes pour quatre personnes à envoyer, Émilien a bien besoin des trois heures octroyées pour arriver à

ses fins et susciter l'appétit de ses hôtes.

Et s'il se lance dans son premier concours en mettant la main à la pâte (et aussi à la patte pour le coup), il se fait un plaisir de passer par la cuisine de son restaurant. Histoire de humer les produits frais et d'apprécier la création des mets.

Élancé, ne portant pas le tablier pour la photo, Émilien ne correspond pas à l'image traditionnelle du cuisinier. Et c'est tant mieux !

Reste à savoir si ces trois ébauches sur des palmipèdes auront été suffisantes pour lui permettre de remporter le concours.

OLIVIER COURTIL

## Jury, panier, critères au menu

■ Si le concours ne manque pas de sel, il est proposé avec sérieux. Les sept candidats de la région seront jugés par quatre personnalités dont le responsable de la filière cuisine au CFA de Blagnac où se déroule cette grande première. Le goût, la mise en valeur du canard, l'originalité, et la présentation de l'assiette sont les critères de notation. Les candidats disposent de trois heures pour le dressage fixé à midi avec l'envoi d'assiettes toutes les dix minutes.

Outre le canard comme figure imposée, les candidats doivent choisir dans un panier où figurent six ingrédients (quatre au minimum à inclure) et trois ingrédients maximum laissés libres cette fois au candidat.

Le candidat doit enfin associer un vin à son plat, dispose d'une demi-heure avec son chef, et est assisté d'un élève apprenti en cuisine du CFA de Blagnac.