



— 2023 —

8^{ème} édition du Concours Aoste Professionnel

CHARCUTERIE & BOWLS

Explorez un nouveau territoire de créations gourmandes !

30 mars 2023 : la finale !

La finale de la 8^{ème} édition du concours Aoste Professionnel aura lieu le 30 mars 2023, sous la présidence chef lyonnais M.O.F. et étoilé, Christian Têtedoie. Elle sera organisée à l'Atelier des Chefs (10, rue de Penthièvre -Paris 8^{ème}).

L'épreuve catégorie étudiants commencera à 9h00.

L'épreuve catégorie professionnels commencera à 11h00.

La remise des prix se fera à partir de 13h00 et sera suivi d'un cocktail.

Les 6 finalistes

Après analyse des dossiers déposés par les participants, 6 candidats ont été sélectionnés.

Dans la catégorie étudiants :

- Sara BERNE, étudiante - Lycée Emilie du Châtelet – SERRIS (77)
- Duncan CHARVET, étudiant -Chambre des Métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France – Lille (59)
- Lauréna OFFRÉ, étudiante - Lycée Emilie du Châtelet – SERRIS (77)

Dans la catégorie « professionnels » :

- Ian MORIEUX, chef exécutif, *Le Comptoir du Malt* – Amiens (80)
- Loris MORIEUX, chef propriétaire, *Restaurant Hi'bout* – Rosières-en-Santerre (80)
- Kevin ROMAN, chef à domicile, *A ma Sauce* – Limoges (87)

Le thème du concours

Les candidats auront 1h30 mn pour réaliser et dresser 5 compositions sur le thème « Charcuterie & bowls ». Bien dans l'air du temps, le sujet de cette année permet aux candidats, d'exprimer leur créativité et leur savoir-faire, en associant des ingrédients de leur choix avec les couleurs et les saveurs typées de la charcuterie.

"La cuisine française est toujours à l'affût d'intégrer des nouvelles tendances dans sa culture, le bowl en est un bel exemple" - Christian Têtedoie

Des lots d'une valeur totale de plus de 4 600 €

De belles dotations à gagner et à partager entre les 6 finalistes des deux collèges ! Avec un prix de 1 500 € pour le vainqueur de la catégorie professionnel. Il sera également remis, à chaque lauréat, un jambon Aoste Scellé Or, d'une valeur marchande de 140 €.



Le « T bowl ». La suggestion gourmande de Christian Têtedoie : sur une base de riz cuit au bouillon, du jambon cuit truffé, de la Viande des Grisons, des figues fraîches, des mûres, des fraises, des pickles de potimarron, de la salicorne crue et un assaisonnement à base d'huile d'olive, vinaigre de figue, ponzu, sauce teriyaki, wasabi et graines de sésame.

LE BOWL, UN SUCCÈS PLANETAIRE

Le bowl arrive en restauration ! A l'origine, le « *poke bowl* » est un plat issu de la cuisine hawaïenne, composé de poisson cru en dés, de gingembre, d'oignons et de légumes... Depuis une dizaine d'années cette recette a gagné en popularité et s'est peu à peu transformée, en passant par la Californie, la côte Est des USA avant d'arriver en Europe. Aujourd'hui la tendance du « *all in a bowl* » confirme son succès, en restauration rapide, comme dans les établissements plus traditionnels.

DE NOMBREUX ATOUTS

Le bowl a tous les atouts pour séduire. Contenant idéal pour consommer des plats complets, il donne la juste taille d'une ration individuelle. Sa forme induit une nourriture simple à manger, prédécoupée (sans utilisation du couteau) et pratique à transporter...

Sa force ? La couleur ! Des fruits ou légumes frais, des poissons crus, de la charcuterie et des toppings gourmands... Ces bowls joliment agencés mettent nos pupilles et nos papilles en émoi. Leurs images ont d'ailleurs rapidement envahi les réseaux sociaux.

LA CHARCUTERIE AU CENTRE DE CET ESPACE DE CRÉATION

Aujourd'hui, le bowl est une grande source d'inspiration. Les chefs français ont cette capacité à s'approprier des recettes nouvelles et à les transformer en plats d'excellence ! Recettes fusion, créatives et saines...

Dans cet univers de création gourmande, la charcuterie s'impose comme une évidence pour la réalisation des bowls ! Tout d'abord, sa puissance aromatique, « booste » l'assortiment des ingrédients qui compose la recette. Qu'elle soit d'inspiration rustique, espagnole, italienne ou carrément exotique... Viande froide, la charcuterie est facile à dresser et a une bonne tenue dans le temps. Et bien sûr, sa tonalité colorée, du rose clair au rouge sombre, fait merveille pour donner à la composition son esthétique attirante !

CHARCUTERIE & BOWLS

Explorez un nouveau territoire de créations gourmandes !



Le chef Christian Têtedoie, Président du jury, nous donne sa vision du thème de cette année

Quel regard portez-vous sur les bowls dans la restauration française ?

Christian Têtedoie : « C'est un plat qui a pris une place importante. Il s'est inscrit dans le patrimoine culinaire, est devenu populaire. C'est un plat inspirant, mais qui est toujours le même partout, c'est dommage. On reste toujours cantonné au poisson, c'est dommage... »

La thématique du concours de cette année va permettre de faire évoluer les habitudes...

C.T. : « Oui, il sera intéressant de s'intéresser à la charcuterie pour proposer de nouvelles associations... Travailler un bowl avec de la charcuterie, va permettre d'aller vers davantage d'innovation... De lui donner un coté plus élaboré et gastronomique. »

La charcuterie vous inspire ?

C.T. : « La charcuterie c'est un élément de partage, de convivialité... avec elle la création culinaire vient naturellement et spontanément. Comme je dis toujours : le produit c'est le patron ! C'est la magie de la cuisine, quand on a des produits de qualité l'inspiration vient toute seule... Les chefs sont très gourmands, ils pensent à eux et à faire plaisir... »

Vous avez souhaité que les bowls soient froids. Pourquoi ?

C.T. : « Je trouve que la mise en valeur de la charcuterie est plus intéressante à froid qu'à chaud, à part dans les croques. Pour moi Le bowl est meilleur froid, on sent mieux les goûts. L'exercice de la cuisine froide n'est pas si simple... Cela nécessite un assaisonnement plus précis qu'à chaud.

Vous avez quelques conseils pour un bowl réussi, à donner aux concurrents ?

C.T. : « D'abord la bonne cuisson du riz ou de la céréale. Après, il faut qu'il y ait des légumes cuits et crus. On peut aussi apporter des légumineuses, pour renforcer la palette végétale. Il est très important de veiller au bon équilibre des saveurs. J'imagine des pickles, pour apporter un peu d'acidité qui vient compenser le côté doux du riz. La charcuterie apporte le côté salé et épicé... Enfin, la dimension esthétique est très importante. Il faut d'abord régaler l'œil avant le palais ! »

Principe du concours 2023

Sur le thème « bowls & charcuterie », les participants doivent réaliser une composition originale, froide, qui doit comporter au moins deux produits, parmi les produits Aoste Professionnel suivants :

- Jambon cuit (Rostello), rôti aux herbes ou à la truffe
- Jambons crus : Jambon Aoste, Jambon Serrano, Jambon de Parme
- Jambon fumé : speck
- Chorizo (tranches, allumettes, cubes...)
- Spécialités de bœuf : noix de bœuf séchée, Viande des Grisons, bresaola
- Spécialités de porc : coppa, guanciale

La composition doit privilégier la créativité, permettre de valoriser la charcuterie à la fois sur les plans gustatif et visuel et exprimer au mieux la notion de gourmandise.

Règlement complet sur www.aostefoodservice.fr