



L'éloge du brunch à la française...

CONCOURS

LUCAS POTIER REMPORTE LE 1^{ER} PRIX DU TROPHÉE ŒUFS DE FRANCE AVEC SON « BRUNCH'ŒUF DE NOS REGIONS »

Lucas POTIER, 21 ans et originaire de Cherbourg (Manche-50), a remporté le 1^{er} Prix du Trophée Œufs de France 2021. Le jeune homme habite désormais à Angers où il s'est lancé en tant que Chef à domicile. Plein de ressources, il travaille également en partenariat avec une fabrique normande d'ustensiles de cuisine.

Organisée par le CNPO (Interprofession des œufs), la 6^e édition de ce concours culinaire s'est déroulée à Paris, dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi, sur le thème : « **Le Brunch, l'œuf lui donne du punch !** ».

Les cuisiniers étaient invités à revisiter les codes du brunch en y ajoutant leur touche « à la française » à base d'œufs. Les 6 finalistes ont ainsi eu l'opportunité d'exprimer leur talent en créant un « brunch à la française », avec trois recettes originales autour de l'œuf : 2 recettes salées et 1 recette sucrée.



Lucas a notamment séduit les jurés en se lançant dans la périlleuse réalisation d'un « œuf parfait », c'est-à-dire cuit à basse température, à 64°C. Il s'est hissé sur la première marche du podium du Trophée Œufs de France avec sa recette intitulée :

« Brunch'œuf de nos régions »



Lucas : une batterie d'idées pour réussir en cuisine !

Lucas est un passionné de cuisine. À 21 ans, cette passion l'a déjà conduit de sa Normandie natale jusqu'à la capitale angevine, en passant un temps par Paris, dans les cuisines du Pré Catelan, établissement classé 3 étoiles par le célèbre guide Michelin et 5 toques au Gault & Millau.

Pour lui, la cuisine est « *un terrain de jeu magnifique. Les possibilités de créations culinaires sont infinies avec tout ce que la Nature nous offre* ».

Originaire de Cherbourg, Lucas a pris goût à la cuisine en passant derrière les fourneaux en compagnie de sa mère et de sa grand-mère. C'est au collège que l'idée d'en faire son métier est devenue une évidence. Il décide alors de suivre un cursus en cuisine au Lycée hôtelier de Caen, où il obtient son Bac professionnel. Il continue ensuite avec un BTS qui le mène, en tant que stagiaire, jusqu'aux cuisines du prestigieux restaurant « Le Jardin des Plumes » de Giverny, tenu par le jeune Chef étoilé David Gallienne gagnant de Top Chef 2020.

Cette expérience le conforte dans son envie d'apprendre son métier auprès des plus grands noms de la gastronomie. Une fois achevée sa licence professionnelle « Métiers des Arts Culinaires » à Angers, c'est avec bonheur que Lucas arrive fin septembre 2020 à Paris, pour intégrer les équipes du Chef multiétoilé Frédéric Anton au Pré Catelan.

Mais les restrictions touchant les restaurants en ont décidé autrement et son contrat n'a pas pu être renouvelé. Le jeune homme a alors pris la décision de retourner à Angers pour exercer en tant que Chef à Domicile. Il est en effet parti d'un simple constat : « Puisque les gens ne pouvaient plus venir au restaurant, j'ai décidé d'aller chez eux ! ». Lucas garde également un pied dans sa région d'origine, puisqu'il est également devenu chef pour une entreprise normande spécialiste des ustensiles de cuisine.

Si Lucas a su faire preuve d'une grande agilité pour s'adapter à un contexte en mouvement, il garde toujours en tête son envie de se frotter aux plus grands : « Je vais où le vent me porte mais j'ai toujours envie de tables gastronomiques étoilées. »



6 finalistes pour près d'une centaine de candidatures reçues

Cette année, les futurs Chefs ont imaginé de délicieux « brunch à la française » pour concourir à la 6^e édition du Trophée Œufs de France. Parmi la centaine de participants, six ont été retenus pour la finale qui s'est déroulée dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi à Paris. Ils ont réalisé leurs recettes devant un jury d'experts : 2 recettes salées et une recette sucrée mettant l'œuf en vedette. La technique de cuisson des œufs (durs, pochés...) étant à leur libre choix.

Un jury d'experts avait pour mission de départager ces 6 jeunes talents, sur différents critères : qualité de la présentation, le goût, l'accord des saveurs, l'originalité des recettes et une attention particulière a également été portée à l'attitude du candidat en cuisine : respect du temps imparti et des règles d'hygiène, gaspillage.

Les Prix ont été décernés par le Chef Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, et Philippe Juven, Président de l'Interprofession française des œufs (CNPO). Les jurés du Trophée Œufs de France 2021 : de gauche à droite : Loïc Coulombel - CNPO, Nicole Renaud - journaliste et écrivain culinaire, Philippe Asset - photographe culinaire, Sirine Errammach – journaliste, Philippe Juven – CNPO, Guy Legay Meilleur Ouvrier de France, Émilien Rouable Chef Euro-Toques (Hôtel Saint James Albany) et Maxime Chaumet – CNPO.



Les 6 finalistes du Trophée Œuf de France 2021 et les membres du Jury

« Brunch'œuf de nos régions »

Les 3 recettes de Lucas Potier

1^{er} Prix du Trophée Œufs de France 2021

Ingrédients pour 3 personnes :

Pour l'œuf Bénédicte brioché :

Gravelax de saumon : 1 queue de saumon frais, 400 g de gros sel, 400 g de cassonade, 1 botte d'aneth, zestes de 2 citrons bio, poivre mignonette

Sauce hollandaise : 3 jaunes d'œufs, 250 g de beurre clarifié, 1 jus de citron, sel, poivre piment d'Espelette

Finition : 3 tranches de brioche ronde, 3 œufs, 1 botte d'asperges vertes, 200 g de pousses d'épinards, 5 cl d'huile d'olive, 1 jus de citron, vinaigre d'alcool blanc, sel, fleur de sel, poivre mignonette, piment d'Espelette

Pour l'œuf parfait, mousseline de panais et mimolette vieille : 3 œufs, 500 g de panais, 50 cl de lait, 50 cl de crème liquide, 50 g de beurre, 20 feuilles d'oxalis, 100 g de Mimolette vieille, 50 g de noisettes décortiquées, fleur de sel, sel fin, poivre noir

Pour l'œuf chou vanillé :

Jaunes d'œufs confits : 3 jaunes d'œufs, 400 g de cassonade

Pâte à choux : 125 g de farine, 10 cl d'eau, 10 cl de lait, 20 g de cassonade, 75 g de beurre, 3 œufs

Craquelin : 100 g de beurre, 100 g de farine, 100 g de cassonade

Chantilly : 30 cl de crème liquide, 10 g de sucre glace, 2 gousses de vanille

Préparation :

L'œuf Bénédicte brioché : Placer le saumon dans un plat creux. Le couvrir dessus-dessous d'un mélange de gros sel, de cassonade, de 2 zestes de citron râpé, de la botte d'aneth ciselée et de poivre mignonette. Couper la base des asperges. Les détailler en lamelles avec une mandoline. En garder la moitié crue. Faire mariner le reste dans 1 jus de citron émulsionné avec 5 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre. Pocher 3 œufs sortis de leur coquille, dans de l'eau vinaigrée frémissante pendant 2 min 30. Les rafraîchir dans de l'eau glacée. Couper les franges avec des ciseaux.

Au moment de servir, poêler les tranches de brioche dans 50 g de beurre pour les dorer. Détailler le saumon mariné en tranches de 1 à 2 mm. Préparer une sauce hollandaise en battant 3 jaunes d'œufs et 1 cuillerée d'eau sur feu doux afin d'obtenir un sabayon onctueux. Incorporer le beurre clarifié en fouettant pour une belle texture. Assaisonner d'un jus de citron, de sel et de piment d'Espelette

Procéder au montage et plaçant une tranche de brioche sur une assiette. Ajouter des pousses d'épinards, les tranches de saumon, les asperges crues et marinées des pluches d'aneth. Placer un œuf poché. Napper de sauce hollandaise.

L'œuf parfait, mousseline de panais et mimolette vieille : Cuire 3 œufs pendant 1 h dans une eau à 63°C. Peler et couper le panais en dés. Les cuire dans du lait et de la crème jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les mixer avec juste assez de liquide pour obtenir une mousseline. Incorporer le beurre en parcelles en mixant. Passer cette mousseline au tamis. Rectifier l'assaisonnement. Couper en petits dés la moitié de la mimolette. Torrifier les noix en les remuant à sec dans une poêle.

Pour le dressage, garnir le fond d'une assiette creuse de mousseline de panais. Râper dessus le reste de mimolette. Déposer au centre 1 œuf parfait écalé. Parsemer de dés de mimolette, de noix torréfiées et coupées en deux. Terminer avec des feuilles d'oxalis et assaisonner l'œuf de fleur de sel.

L'œuf chou vanillé : Faire confire 3 jaunes d'œufs dans de la cassonade pendant au moins 2h. Réaliser le craquelin. Mélange la cassonade, le beurre et la farine. Étaler la préparation sur 3 mm entre deux feuilles de cuisson. Entreposer au frais le temps de préparer les choux. Préparer une pâte à choux. Porter l'eau et le lait avec la cassonade et le beurre en parcelles à ébullition. Ajouter d'un seul coup la farine, remuer 1 à 2 min pour dessécher la pâte. Hors du feu, en fouettant vivement incorporer les œufs, un à un.

Dresser la pâte à choux à l'aide d'une poche à douille (choux de 2 cm de diamètre) sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Découper des disques de craquelin au diamètre des choux. Les déposer sur le dessus. Cuire au four à th 5/6 (175°C) pendant 20 à 25 min.

Monter la crème liquide très froide en chantilly en incorporant vers la fin le sucre glace. Incorporer la pulpe grattée des gousses de vanille. Garder au frais.

Remplir les choux de chantilly. Retirer les jaunes de la cassonade. Les passer au chalumeau pour les caraméliser. Les poser sur les choux.



À propos du Trophée Œufs de France :

Ce concours professionnel, destiné aux jeunes âgés de 16 à 24 ans, futurs cuisinier(e)s, charcutier(e)s, traiteurs, pâtissier(e)s, etc. en écoles, en apprentissage ou aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres, est organisé tous les 2 ans par le CNPO (Comité pour la Promotion de l'Œuf) et en est à sa 6^e édition.

Logo « Œufs de France » : la confiance tout au long de la filière :

Pour valoriser son savoir-faire exemplaire et faciliter l'identification de ses œufs « Made in France », la filière française lance le logo « Œufs de France ». Cette démarche collective, portée par l'Association des produits agricoles de France, garantit l'origine française des œufs : de la poule à l'œuf. Avec ce nouveau logo connu et reconnu des Français, la filière des œufs garantit l'engagement de l'ensemble des maillons de la filière : accoueurs, éleveurs de poulettes, éleveurs de poules pondeuses, centres d'emballage et de transformation des œufs. La démarche de traçabilité, qui intègre également qualité sanitaire et alimentation des animaux, est étroitement contrôlée par des organismes tiers.



Pour information :

Le CNPO est l'Interprofession de l'œuf représentant chacun des maillons de la filière œuf, des accoueurs aux transformateurs en passant par les éleveurs, il regroupe 8 organisations. Le CNPO a été reconnu par les Pouvoirs publics le 12 mars 1996.

Chargé de contribuer au développement et à la prospérité des différentes branches de la filière ponte, il a donc pour objectifs principaux d'assurer le contact entre les organisations professionnelles, de représenter les acteurs de la filière auprès des instances nationales, européennes et internationales, de réaliser des actions d'informations et de communication en vue de développer le marché de l'œuf, d'entreprendre des actions techniques pour développer les exportations, améliorer la production et la transformation, de servir de cadre aux accords entre l'ensemble des partenaires.



Merci pour la mention Trophée Œufs de France