

Annette Azambre : 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras 2021 des Jeunes Créateurs Culinaires

Annette Azambre, Iséroise originaire de Méaudre (38) est actuellement en licence professionnelle à Avignon (Vaucluse - 84).

À 20 ans, Annette a brillamment remporté le 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires, concours orchestré par le Cercle des Amoureux du Foie Gras.

Grâce à son travail minutieux et sa créativité, c'est la 2^e fois qu'Annette réussit à se qualifier pour la finale de ce concours national ! En 2020, elle était en effet arrivée 4^e du classement, opiniâtre, c'est désormais en grande gagnante qu'on la retrouve cette année : une belle revanche pour cette passionnée de cuisine et de Foie Gras !

Annette a reçu son Prix au sein du prestigieux restaurant parisien de l'Hôtel Plaza Athénée, des mains du Président du Jury, le Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay, accompagné du finaliste de Top Chef 2020 Adrien Cachot, Ambassadeur du Foie Gras, Magret et Confit de France. La cérémonie a eu lieu devant un parterre de personnalités qui ont fait rayonner la France en 2021, comme Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021, Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie Française mais aussi plusieurs médaillés Olympiques des JO de Tokyo !



Annette Azambre a réalisé sa recette gagnante dans les cuisines de l'École française de gastronomie Ferrandi-Paris, laquelle accueillait cette année les 6 concurrents sélectionnés pour la finale de la 17^e édition de ce concours, sur le thème :

« LE FOIE GRAS EST UNE FÊTE »

Leurs créations ont été examinées par un prestigieux Jury composé de Chefs, de journalistes culinaires et de représentants de l'Interprofession du Foie Gras.



Pour départager les candidats, les critères portaient sur la qualité de la présentation, le goût, l'accord des saveurs et une attention particulière a également été portée à l'attitude des candidats en cuisine : respect du temps imparti et des règles d'hygiène, gaspillage... Annette Azambre a séduit le jury du Challenge avec sa délicieuse recette mettant le Foie Gras en vedette, intitulée :

« Passion Foie Gras »

Recette détaillée à découvrir en page 3

Partons désormais à la découverte de cette talentueuses jeune femme...

De la salle aux fourneaux : le parcours d'Annette en quelques mots

Annette Azambre voue une véritable passion pour la restauration depuis son plus jeune âge. Si elle se destinait au départ au service en salle, les Chefs qu'elle a côtoyés l'ont très vite incitée à passer derrière les fourneaux.

Elle s'est donc décidée à faire carrière en cuisine et s'en réjouit !

« *J'aime créer des goûts et réaliser de jolies recettes* » s'enthousiasme-t-elle. Son amour du Foie Gras l'avait déjà conduite l'an passé à participer au Challenge. Cette année, elle a décidé de miser sur les couleurs pour faire la différence. Sa recette festive

« *Passion Foie Gras* » combine sauce, fruits, fleurs, herbes... pour réveiller le dressage et la dégustation ! Une combinaison gagnante qui a séduit le jury.

Actuellement en Licence professionnelle à Avignon, option gastronomie méditerranéenne, Annette est uneoureuse de la cuisine qui veut tirer le meilleur des ingrédients, qu'elle ne conçoit que frais et locaux. Début mars, c'est en Corse qu'elle continuera d'affûter son expérience, où elle s'intéressera de plus près aux poissons cette fois-ci. Après ce stage, Annette restera peut-être exercer sur l'île de Beauté ou s'aventurera vers d'autres rivages selon les opportunités qui se présenteront !



Annette Azambre accompagnée du célèbre Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay, ex-Chef du Ritz, Paris.



PASSION FOIE GRAS

UNE RECETTE D'ANNETTE AZAMBRE, 1^{ER} PRIX DU CHALLENGE FOIE GRAS 2021

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les bonbons d'oignons farcis : 170 g de Foie Gras mi-cuit, 2 oignons frais, 2 fruits de la passion, 30 cl de bouillon de volaille, 30 g de cire d'abeille, sel, poivre

Pour les escalopes de Foie Gras : 1 Foie Gras cru entier, 35 g de cire d'abeille, 1 jus de citron, fleurettes de fuchsias (ou autres) pour la décoration, sel, poivre

Pour les cubes de Foie Gras au gel de fruits : 240 g de Foie Gras mi-cuit, 5 feuilles de gélatine (10 g), 150 g de fruits rouges, 25 g de sucre roux, 10 g de jus de citron vert

Pour les cromesquis de Foie Gras : 240 g de Foie Gras cru, 30 g de farine, 2 œufs, 50 g de chapelure blonde, huile de friture, sel, poivre

Pour la sauce aux fruits rouges : 300 g de fruits rouges, 15 g de vinaigre balsamique, 20 g de fond de volaille

Pour les tranches de nectarine poêlées : 1 nectarine, 15 g de cire d'abeille



Préparation (1h30) :

Les bonbons d'oignons farcis : Peler et faire cuire les oignons entiers dans le bouillon, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Retirer les couches d'oignon une à une. Réserver les plus belles lamelles. Hacher le reste et le faire revenir dans la cire d'abeille. Mélanger ce hachis avec le Foie Gras coupé en petits dés et la pulpe des fruits de la passion. En farcir les lamelles d'oignons. Les replier en bonbons.

Les escalopes de Foie Gras : Couper 4 tranches de 90 g dans le Foie Gras cru. Assaisonner. Faire fondre la cire d'abeille. Y poêler les escalopes de Foie Gras et déglacer avec le jus de citron.

Les cubes de Foie Gras au gel de fruits rouges : Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide 10 min. Couper 4 cubes de 60 g de Foie Gras. Garder au frais. Porter 150 g de fruits rouges mixés à ébullition avec le sucre roux et le jus de citron vert. Y mettre les feuilles de gélatine essorée à dissoudre. Couler sur une plaque. Mettre au frais pour durcir. Découper la gelée en carrés de la taille des cubes de Foie Gras.

Les cromesquis de Foie Gras : Couper 4 cubes de Foie Gras de 60 g. Les assaisonner. Les passer deux fois de suite, en leur donnant une forme ronde dans la farine puis dans les œufs battus en omelette et pour terminer dans la chapelure blonde. Les frire dans de l'huile chaude à 180° pendant 4 minutes.

La sauce aux fruits rouges : Faire réduire de moitié les fruits rouges avec le vinaigre balsamique et le fond de volaille et passer au chinois étamine.

Les tranches de nectarine poêlées : Couper de fines lamelles dans la nectarine. Les poêler dans la cire d'abeille chaude. Les égoutter sur du papier absorbant.

Le dressage : Disposer les escalopes de Foie Gras salées et poivrées sur des assiettes. Les décorer de fleurettes de fuchsia. Disposer tout autour un cromesquis de Foie Gras, un bonbon d'oignon farci, un cube de Foie Gras mi-cuit surmonté d'un carré de gel de fruits rouges. Piquer de lamelles de nectarine. Couler des points de sauce aux fruits rouges tout autour.

CHALLENGE FOIE GRAS 2021 : UN JURY D'EXPERTS

Le Jury de cette 17^e édition était composé de : **Guy LEGAY**, Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz, **Adrien CACHOT**, Finaliste TOP Chef 2020 - Ambassadeur du Foie Gras, Magret et Confit de France, **Michèle CARLES**, Journaliste culinaire-Madame Figaro, **Pierre CHOMET**, Candidat Top Chef 2021, **Nicole RENAUD**, Journaliste culinaire-Cuisine Actuelle, **Éric DUMAS**, Président du CIFOG et **Yann NEDELEC**, membre du CIFOG.



EN SAVOIR PLUS

LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CREATEURS CULINAIRES : LES MEILLEURS APPRENTIS A L'ÉPREUVE

Créé en 2005, ce concours est destiné à découvrir les nouveaux talents de la cuisine. Il permet aux futurs chefs de se familiariser avec l'étendue des possibilités culinaires offertes par le Foie Gras, le Magret et le Confit. Tous les ans, il remporte un vif succès dans toutes les régions de France. Ces mets incontournables de la gastronomie française sont, en effet, une grande source d'inspiration pour ces jeunes talents âgés de 16 à 24 ans. Chaque année, ils ont l'opportunité d'imaginer de nouvelles recettes à base de Foie Gras, de Magret et de Confit à l'occasion de ce grand concours organisé par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras). Chaque année, certains des finalistes du Challenge font partie des jeunes recrues qui passent les sélections pour l'émission « Objectif Top Chef » notamment.

*Annette Azambre, Grande Gagnante du Challenge Foie Gras 2021
des Jeunes Créateurs Culinaires*



Les 6 finalistes du Challenge Foie Gras 2021, accompagnés de membres du Jury : Guy LEGAY, Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz, avec Adrien CACHOT, Finaliste TOP Chef 2020 - Ambassadeur du Foie Gras, Magret et Confit de France et Pierre CHOMET, Candidat Top Chef 2021,



Merci pour la mention *Challenge Foie Gras*

**L'Équipe ADOCOM, Anaïs, Sandra & C°, Service de Presse CIFOG
vous remercie de votre attention**