

Félix Argentier remporte le 1^{er} prix du Challenge Foie Gras 2022 des Jeunes Créateurs Culinaires !

À tout juste 18 ans, **Félix Argentier**, originaire de la Drôme (26), a remporté le 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires, concours national orchestré par le Cercle des Amoureux du Foie Gras. Ce jeune apprenti est en deuxième année de BTS de Management en Hôtellerie Restauration au lycée de Tain l'Hermitage (26). Il suit ses études en alternance au sein de la brigade du restaurant gastronomique « La maison Vidal » à Saint-Julien-Chapteuil, en Haute-Loire (43), depuis 2 ans.

Félix a reçu son Prix au sein du prestigieux restaurant parisien du Pavillon Élysée Lenôtre, des mains du Président du Jury, le Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay, accompagné d'Armand Hasanpapaj, finaliste du Challenge Foie Gras 2018 et désormais célèbre Chef-TikTokkeur.



1h30 pour réinventer l'apéritif à partager avec le Foie Gras en vedette

Félix Argentier a réalisé sa recette gagnante dans les cuisines de l'École française de gastronomie Ferrandi-Paris, qui accueillait cette année les 6 concurrents sélectionnés pour la finale de la 18^e édition de ce concours, sur le thème :

« Le Foie Gras, le coup de baguette magique de nos apéritifs ! »

Leurs créations ont été examinées par un prestigieux Jury composé de Chefs cuisiniers, 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, comportement dans une future brigade... Félix Argentier a gagné l'enthousiasme du jury du Challenge avec sa délicieuse recette combinant harmonieusement textures et saveurs, intitulée :

« Sublimation du Foie Gras sous différentes saveurs »

Recette détaillée à découvrir en page 3

Félix ou l'art de se concocter un bel avenir !

Félix Argentier s'est lancé dans la grande marmite de la gastronomie sur un coup de tête ! C'est en seconde qu'il a décidé que la cuisine deviendrait le fil conducteur de sa future carrière. Alors que personne de son entourage n'évoluait dans le secteur, il s'est construit sa propre passion.

Un pari réussi pour le jeune apprenti, qui prépare son BTS en alternance dans les cuisines gastronomiques de la Maison Vidal, en Haute-Loire, près du Puy en Velay, depuis deux ans.

Ce passionné et généreux jeune homme se laisse guider par son envie de faire plaisir : « *J'aime égayer les repas des gens* » explique-t-il. Félix estime que la cuisine est avant tout une affaire de créativité. Il souligne ainsi : « *On peut toujours créer des recettes qui n'ont jamais été réalisées, que ce soit en termes de texture, de goût, de visuel...* ». Le futur chef-cuisinier se laisse porter par le champ des possibles !

Son BTS en poche, Félix envisage toutes les possibilités : explorer d'autres cuisines du monde, intégrer de grandes maisons françaises ou encore continuer ses études... Il ne sait pas encore. À long terme, en revanche, il est bien décidé à ouvrir son propre établissement gastronomique qu'il souhaiterait compléter avec d'autres formes de restauration comme la bistronomie. Son rêve : posséder différents restaurants et France et à l'international !

En attendant, le jeune talent prometteur vient de faire ses preuves en remportant le 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras, distingué par des experts de ce mets d'exception.



Félix Argentier accompagné du Chef MOF Guy Legay, ex-Chef du Ritz, Paris et formateurs de nombreux et célèbres talents.

SUBLIMATION DU FOIE GRAS SOUS DIFFÉRENTES SAVEURS

UNE RECETTE DE FÉLIX ARGENTIER, 1^{ER} PRIX DU CHALLENGE FOIE GRAS 2022

Ingrédients pour 15 bouchées :

Bouchées de Foie Gras figue et porto : 250 g de terrine de Foie Gras, 125 g de beurre, 100 g de pâte de figues, 50 cl de Porto
2 feuilles de gélatine (4 g), 1 barquette de pousses de radis rouges fleur de sel, poivre de Timut.

Croque de Foie Gras en gel de Granny Smith et céleri : 250 g de terrine de Foie Gras, 2 tranches de pain de mie, 300 g de chair de Granny Smith, 200 g de jus de céleri, 2 g d'agar-agar, 125 g de beurre, 20 cl de Porto, 1 pomme Granny Smith, 1 barquette de pousses de mustard cress, huile d'olive, sel fin, fleur de sel, poivre de Timut.

Escalopes de Foie Gras et condiment d'algue Kombu /citron jaune : 4 escalopes de Foie Gras de 80 g chacune, 125 g d'algues Kombu réhydratées, 25 cl d'eau, 100 g de sucre semoule, 30 g de jus de citron, 1 barquette de pousses de borage cress (ou autres jeunes pousses).

Mille-feuilles de Foie Gras, citron et champignons : 150 g de terrine de Foie Gras, 300 g de jus de citron frais, 1 citron jaune frais, 6 gros champignons de Paris, 1 barquette de pousses tahoun, 4 g d'agar-agar, fleur de sel.

Tartelettes de foie gras aux agrumes et au poivre de Timut : 100 g de Foie Gras cru, 3 feuilles de brick, 100 g de blanc d'œuf, 250 g de purée de pamplemousse fraîche, 1 pamplemousse frais, 1 barquette de pousses atsina cress, 20 cl de crème à 35% de MG, 10 cl de condiment Yuzu, 2,5 g d'agar-agar, huile d'olive, sel fin.

Préparation (1h30) :

Bouchées de Foie Gras figue et porto : Mixer le Foie Gras au robot en ajoutant le beurre, 25 cl de porto réduit de moitié, du sel et du poivre. Rouler en 4 ballottines et mettre au frais. Au rouleau à pâtisserie, étaler la pâte de figue entre 2 papiers de cuisson. Les enrouler autour des ballottines de foie gras raffermies. Les envelopper de papier-film pour préserver leur forme. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire réduire 25 cl de Porto de moitié. Incorporer les feuilles de gélatine essorées. Faire refroidir rapidement au congélateur et en napper les ballottines. Dressage. Recouper les ballottines en bouchées. Décorer de pousses de radis.

Croque de Foie Gras, gel de Granny Smith et céleri : Au rouleau, étaler très finement le pain de mie. Y découper des disques avec un emporte-pièce de 4 cm. Enduire d'huile d'olive. Parsemer de sel. Les faire cuire entre deux plaques 10 min à 170°C.

Mixer la chair Granny Smith en purée. La mélanger avec le jus de céleri. Réserver une petite partie de la préparation. Porter la grande partie de la purée à ébullition. Ajouter l'agar agar. Faire cuire 2 min en remuant. Laisser refroidir et mettre au frais pour faire prendre la préparation. La mixer ensuite avec la préparation réservée pour la détendre. Mixer le Foie Gras avec le beurre et le Porto réduit de moitié. Assaisonner de sel et de poivre. Rouler en ballottines et réfrigérer. Découper la Granny Smith entière en petits bâtonnets et l'ajouter sur le gel. Couper la ballottine de Foie Gras en disques. Les placer entre les disques de pain de mie. Parsemer de bâtonnets de pomme.



Félix Argentier remporte le 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras 2022 des Jeunes Créateurs Culinaires !

Escalopes de Foie Gras et condiment d'algue Kombu /citron jaune : Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Y ajouter le jus de citron et les algues coupées en petits morceaux. Faire cuire jusqu'à totale réduction du sirop. Mixer le tout. Colorer rapidement les escalopes de foie sur les deux faces dans une poêle puis les cuire 2 min au four à 230°C. Les couper en 3. Les napper du condiment aux algues. Déposer une pousse sur le dessus.

Mille-feuilles de foie gras, citron et champignons : Réserver une petite partie du jus de citron pour détendre le gel. Ajouter l'agar-agar au reste de jus. Faire cuire 2 min en remuant sans cesse. Refroidir et mettre au frais le temps que la gelée prenne. La mixer avec la purée réservée. Tailler les champignons en lamelles de 2 mm d'épaisseur. A la micro-plane, râper le zeste de citron lavé et séché. Pour une bouchée, tailler des rectangles de Foie Gras avec un emporte-pièce. Ajouter de la fleur de sel. Sur un rectangle de Foie Gras, déposer une lamelle de champignon et des zestes de citron. Couvrir d'un deuxième rectangle de foie en tassant un peu. Décorer d'un point de gel de citron et d'une petite pousse.

Tartelettes de Foie Gras aux agrumes et au poivre de Timut : Superposer les feuilles de brick en les collant les unes aux autres avec du blanc d'œuf détendu à la fourchette. Huiler et saler la dernière couche. Découper à l'emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre. Les cuire 8 min entre deux moules à tartelettes métalliques dans le four à 170°C. Réserver une petite partie de la purée de pamplemousse. Porter la grande partie à ébullition. Ajouter l'agar-agar. Faire cuire 2 min en remuant sans cesse. Laisser refroidir et mettre au frais pour faire prendre la préparation. La mixer ensuite avec la préparation réservée pour la détendre. Mixer le Foie Gras dans la cuve du robot en ajoutant le beurre, du porto réduit de moitié, de la fleur de sel et du poivre. Réserver dans une poche à douille. Passer le foie cru au congélateur pour le raffermir. Le râper et le réserver au congélateur. Fouetter la crème fleurette avec le condiment yuzu. Peler le pamplemousse entier à vif. Détacher les tranches en passant un couteau de part et d'autre des membranes. Tailler les tranches en biseaux. Remplir les fonds de tartelettes de mousse de foie gras. Ajouter quelques points de crème montée au yuzu et de gel de pamplemousse. Décorer de biseaux de pamplemousse et de foie gras râpé. Parsemer de fleur de sel et de poivre. Décorer de quelques pousses.

CHALLENGE FOIE GRAS 2022 : UN JURY D'EXPERTS

Aux côtés du chef MOF **Guy LEGAY**, *Président et coordinateur du Challenge*, le Jury de cette 18^e édition était composé de (de gauche à droite) : **Michèle CARLES**, *Journaliste culinaire*, **Nicole RENAUD**, *Journaliste culinaire*, **Jacques BARNACHON**, *Vice-Président EuroToques*, **Emmanuel CHARDAT**, *représentant du CIFOG*, **Armand HASANPAPAJ**, *Chef- Influenceur et Finaliste du Challenge Foie Gras 2018*, **Laura DURET**, *Journaliste chez YAM*, **Nicolas BRENELIÈRE**, *Chef du Paradis Latin et Président EuroToques Jeunes* et **David KOLSKI**, *Animateur spécialisé gastronomie à France Bleu*.



EN SAVOIR PLUS

LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES :

LES MEILLEURS APPRENTIS À 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.



Les 6 finalistes du Challenge Foie Gras 2022, accompagnés de Guy LEGAY,
Président et coordinateur du Challenge - MOF et Ex-Chef du Ritz.

Félix Argentier remporte le 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras 2022
des Jeunes Créateurs Culinaires !



Suivez le Foie Gras sur les réseaux sociaux !

- lefoiegras.fr fandefoiegras.fr 
- @BlogFoieGras @FandeFoieGras 
- @FandeFoieGras  leblogdufoiegras 
- @FoieGrasFrancais  CIFOG 

