

ERAGNY Baptiste, élève du lycée Escoffier, proposera deux recettes

Il vise le premier prix du concours de poissons

Une recette de saumon roulé au roquefort et au fromage de chèvre, glacé de gelée d'airelles avec chips de betterave. Une autre de cabillaud au miel avec patate douce confite à la sauce réglisse. Baptiste Piette présente aujourd'hui ces deux recettes avec Antoine de Backer, un autre élève du lycée Escoffier d'Eragny. Les deux élèves sont candidats au concours organisé par le centre des produits de la mer en Norvège. C'est le chef étoilé parisien Frédéric Simonin, formé par Joël Robuchon qui va décider s'ils accéderont à la finale qui se déroulera le 29 novembre, au centre de formation des apprentis Mederic à Paris. Baptiste, étudiant de 19 ans en spécialité traiteur au lycée Escoffier d'Eragny, déjà diplômé en restauration cuisine et barman est confiant, lui qui a révisé ses recettes avec son profes-

seur principal, Jacques Coadic. Antoine, son binôme, assurera le service. Il découpera le saumon et mariera les vins aux deux plats de Baptiste.

Ce soir, les deux apprentis sauront s'ils représenteront la région Ile-de-France parmi cinq équipes de différentes régions françaises. Auquel cas, ils pourraient décrocher l'un des trois premiers prix du concours à savoir une

“Organisation, timing et hygiène du plan de travail, sont les bases de la réussite à une telle compétition”

Jacques Coadic, professeur principal de Baptiste Piette



Eragny, Lycée Escoffier. Baptiste Piette (à droite) s'entraîne à préparer des chips de betterave sous les yeux de son professeur principal Jacques Coadic. En Norvège, le lycéen compte décrocher une semaine de stage de cuisine. (LP/DP.)

semaine de stage de cuisine en Norvège, trois jours de voyage en Norvège, ou encore 100 kg de saumon pour leur établissement. « Organisation, timing et hygiène du plan de travail, sont les bases de la réussite à une telle compétition, explique Jacques Coadic. Ils auront trois heures pour sortir leurs deux plats. » Leur professeur principal rappelle les principes de base de la cuisson

d'un poisson au four. Quatre minutes à 250 degrés, suivies de quatre autres à 160 degrés, au contraire d'un poisson poché dont on démarre la cuisson à 120 degrés avant de la pousser à 180 degrés. Jacques Coadic insiste sur les particularités du saumon de Norvège très frais et très ferme dont les arêtes sont plus difficiles à fileter. « J'aime les challenges, confie Baptiste avant d'enfourner ses chips de betterave. J'ai déjà participé au concours de barman du meilleur ouvrier de France et j'ai terminé deuxième d'un concours national de cocktail. »

DANIEL PESTEL