Saveurs

AVEC SUD OUEST Gourmand

Avant de goûter au produit, on l'observe, on le sent, on peut même le toucher. PHOTO VALÉRIE DEYMES

J'ai appris à juger le foie gras

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE Une initiation à la dégustation est proposée aux consommateurs qui iront juger les produits, au Salon de l'agriculture. J'y ai participé

VALÉRIE DEYMES
v.deymes@sudouest.fr

Un samedi, alors que les gilets jaunes défilaient dans la rue, j'étais planquée dans une salle de la Chambre d'agriculture de la Gironde, à me gaver, de 9 heures à 16 heures, de foie gras et magret séché. Du genre « top niveau », puisque les produits dont mon palais s'est délecté pendant que mon estomac criait à l'indigestion sont de ceux qui tentent chaque année de décrocher la médaille d'or, d'argent ou de bronze au Concours général agricole, lors du Salon international de l'agriculture, à Paris.

La médaille au Concours général agricole, c'est la reconnaissance pour les producteurs d'un savoir-faire et d'une qualité, mais aussi la voie royale pour rassurer le consommateur et le séduire avant même qu'il ne goûte le produit. Bref, c'est « la » référence. Et pour décerner les médailles, le Concours général agricole constitue des jurys qui, pendant le Salon, sur une journée, vont juger les produits prétendants aux titres. Des équipes de cinq à six jurés : des professionnels de la filière, des consommateurs avertis et un modérateur.

Dégustateurs avertis, ou non

Et me voilà candidate pour jouer dans la cour des consommateurs avertis. Bien que, me concernant, le qualificatif averti soit un peu usurpé. Si mes papilles sont habituées aux foies micuits (et excellents) de maman et aux conserves de quelques grands noms de la spécialité dans le Sud-Ouest, l'« avertissement » ne va pas plus loin que le sourire béat affiché sur mon visage au moment de la dégustation et le contentement de mon estomac.

Mais le Concours a pensé à tout et propose, en amont du grand jour, une initiation à la dégustation et à l'évaluation sensorielle. L'une d'elles avait donc lieu à Bordeaux, ce samedi 24 novembre. Didier et Marie-Claire, techniciens à l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) se sont vus confier cette formation express.

À mes côtés, des étudiants, un dentiste à la retraite, un agent de Chambre d'agriculture, un responsable de production dans un site de fabrication de foies gras et magrets, une professeur de biologie et un d'EPS (éducation physique et sportive), une viticultrice qui élève aussi des volailles. L'un arrive d'Angers, deux de Pau, celle-ci du Pays basque, lui est descendu de Paris et les autres sont Bordelais. Certains ont déjà été jurés pour les vins, la volaille crue ou les yaourts, aucun n'a encore participé à la mise en lumière de la filière palmipède gras.

Mettre des mots

En guise de mise en bouche et avant d'entrer dans le gras du sujet, nos deux animateurs proposent en quelques battements d'écran de survoler la filière et l'élevage de canards gras. 10 h 30 : on range les cahiers et la première conserve surgit sous nos nez. Dégustation à l'aveugle, bien évidemment. On goûte, c'est quand même bon. C'est très bon. « Malheureuse ! On ne mange pas le pain servi avec. Il n'est là que pour se rincer la bouche », avertit (un peu tard) Didier. « C'était un coup pour rien. Vous n'êtes pas là pour dire si vous aimez ou pas, vous êtes là pour juger. »

On repart de zéro. L'Inao délivre aux gentils consommateurs non avertis la grille dont ils disposeront le jour du Concours. Il va falloir trouver à évaluer « l'uniformité de la couleur », la « fonte », « l'homogénéité visuelle », « l'aspect général », « l'intensité de l'odeur du foie gras », puis « la texture », « l'assaisonnement », « l'intensité du goût ». Tout cela va donner lieu à une impression générale et à un classement. Et peut-être même à une médaille.

À Paris, ce sera en deux heures

« Vous laissez le morceau de foie gras entre la langue et le palais et vous analysez », poursuit Didier. Je me concentre et me questionne quand, d'ordinaire, je me contente d'ingurgiter. Faire appel aux sens et donner du sens. Rapidement, les mots viennent. Et me voilà à attribuer un « excellent » à l'uniformité de la couleur et un « moyen » à la tenue à la coupe. Côté texture, on est sur du « bon, plus, plus » et un « très bon » au goût. Tour de table pour voir si les avis sont partagés et on discute.

La journée défile, les foies micuits, aux épices ou sucrés, les DLC (dates limites de consommation) longues et courtes se succèdent. Pas moins de sept produits. Pour clôturer, on passe au magret, séché et séché fumé. L'écœurement affleure. « Au concours, ce n'est pas sur une journée que vous aurez à déguster sept ou huit produits mais ce sera en deux heures. » Ça promet. Là, pour le coup, on est « averti ». Et « avertie », je le suis car initiée. Ça ne mériterait pas une petite médaille, tout cela ?

Jean-Luc Rocha est de retour en Gironde

GASTRONOMIE Le meilleur ouvrier de France et chef étoilé a rejoint la brigade de Monblanc traiteur

Un MOF chez un traiteur, le fait pourrait surprendre dans le Landerneau gastronomique. Pour les intéressés, il apparaît comme « une chance » pour l'un, et « un challenge » pour l'autre. Mais, assurément, une évidence pour Bernard Monblanc et Jean-Luc Rocha, qui partagent la même exigence dans l'exercice de leur passion.

Certes, « ce sont deux métiers différents, dans deux univers différents », convient Jean-Luc Rocha qui, après deux années à Paris, à la tête du Saint-James (1 étoile) signe ici son retour en Gironde. Mais pour le meilleur ouvrier de France 2007, « nous sommes dans la même envie de bien faire pour les autres ». La mise en œuvre de plats signatures à l'échelle de 50 à 200 personnes n'est alors selon lui qu'une question « d'intelligence de la main ». Avec en complément de la créativité, la nécessité d'« être réactif aux demandes au jour le jour », poursuit-il avec enthousiasme.

À la maison comme à l'étranger

Intégré à la brigade Monblanc traiteur depuis le début du mois, Jean-Luc Rocha signera, dès l'année prochaine, la nouvelle carte du traiteur installé depuis bientôt dix ans à Saint-Jean-d'Illac, à l'ouest de Bordeaux. Sa mission plus particulière en recherche et développement, outre qu'elle apportera une touche gastronomie supplémentaire à la maison fondée en 1946, devrait lui ouvrir les portes d'un « développement national et international », ambitionne Bernard Monblanc, à la tête de cette entreprise incontournable de la gastronomie événementielle. Mais aussi à développer l'offre de service jusqu'à des prestations plus personnalisées pouvant amener, dans les cuisines de particuliers « pour des prestations VIP », le chef qui succéda à Thierry Max à Cordeillan Bages et y conserva ses deux étoiles.

Des points communs

Si des raisons familiales ne sont pas étrangères au retour de Jean-Luc Rocha en Gironde, « la dynamique de la scène culinaire », comme sa connaissance fine des producteurs locaux apparaissent comme des atouts indéniables à « la montée en gamme de la maison », partage avec lui Bernard Monblanc.

Les deux hommes partagent d'ailleurs plus que cela. Mis en relation professionnelle en 2010 à l'occasion de la Fête de la fleur, ils se sont trouvés en commun la même « envie de faire vivre des émotions par la cuisine », le « souci de l'exigence » et « le respect des produits et des hommes ».

Où l'on perçoit également une réelle affinité personnelle tout autant qu'un profond respect mutuel entre les deux chefs, ce qui explique que la maison Monblanc, habituée aux collaborations avec des chefs étoilés d'envergure nationale et internationale, ait cette fois franchi le pas d'une intégration au sein de sa brigade de huit chefs.

Axelle Maquin-Roy

Jean-Luc Rocha, entouré de Morgan et Bernard Monblanc. PHOTO A. M-R.