

Rencontre Post Modern

Et de trois ! Nouvelle rencontre de "l'atelier des Juniors" ... sur le chocolat _____ par Prescillia Leroy

Après l'asperge et la crème fraîche, le chocolat ! Face au succès des rencontres Post Modern (ou du thème sur le chocolat, je plaisante), cette nouvelle réunion s'est déroulée en deux étapes : une réservée aux non professionnels et encadrée par deux "Juniors", et l'habituelle rencontre professionnelle. Retour sur deux soirées riches en créativité.

Deux agréables repas composés de dégustations succulentes en tout genre, aux plats tous plus imaginatifs les uns que les autres, voilà les réunions Post Modern ! Ici, les rapports d'âge, de sexe, d'ancienneté, de hiérarchie/supériorité n'existent pas. A l'opposé de l'esprit des compétitions, ici, chacun essaye, apprend, innove et évolue grâce à l'aide et aux conseils des autres participants.

Des non-pros épatants

Vendredi 30 novembre, les cuisines de l'hôtel Renaissance la Défense accueillirent une poignée de "non-pros" pour une première soirée chocolatée ! Au menu :

- Sandrine, conseillère banquière, prépara un "choco marron". Sur le thème du voyage, son gâteau représentait à la fois les îles et leur exotisme, le tout avec

une touche de mandarine et de marrons glacés.

- Anne-Marie, gestionnaire de personnel, accompagnée de sa fille Laurène, apprentie cuisinière aux Brasseries Flo (Roissy Charles de Gaulle) s'étaient partagées les tâches pour réaliser un trio aux trois chocolats ainsi qu'un moelleux au chocolat fondant et aux noix concassées.





Rendez-vous une semaine plus tard, même lieu, même heure...

Vendredi 7 décembre, les professionnels "Post Moderniens" repriront possession des cuisines. Tout en restant très joviale, l'ambiance est cependant un peu plus sérieuse. On remarque certains coups de mains qui ne trompent pas sur l'expérience de leur maître. Le vocabulaire est monté d'un cran. On s'active, toujours dans le même but : réaliser un plat innovant, sur le thème du chocolat et échanger sur les créations des uns et des autres le reste de la soirée.

- David n'a pu s'empêcher d'apporter une nouvelle fois une touche de sa Bretagne dans ses plats. Spécialement conçu pour l'occasion, il a créé un dôme (les deux soirs). Avec à la base un sablé breton non sucré, il a constitué cette demi-sphère avec du gruê de cacao et une gelée de fruits de la passion. Une mousse au chocolat au lait emplit le dôme. Un plat unique ne saurait lui convenir, il a également mis en place pour cette soirée un turbot en arête de cacao accompagné



- Anne-Sophie, étudiante en école de commerce s'exerça au crumble de chocolat au coco.
- Albanne, également étudiante en école de commerce s'expérimenta quant à elle sur un millefeuille chocolat avec un glaçage à la framboise.
- Aurélie, étudiante en Relations Humaines fit également un moelleux au chocolat, au cœur de glace à la pistache et de la penacotta avec un colorant alimentaire vert au chocolat.
- Christophe, apprenti au Renaissance (la Défense) s'essaya sur un risotto au cho-

colat blanc vanillé, avec des poires pochées à l'orange et à la cannelle.

Pour une première soirée Post Modern non professionnelle, créée face au grand nombre de demandes des participants, ce fut une grande réussite. Jean-Pierre Lepeltier, Benjamin et David, respectivement parrain et membres des Post Modern, entourèrent les participants en les guidant, en leur faisant découvrir de nouvelles techniques tel le siphon et en leurs prodiguant moult conseils, le tout dans une ambiance joviale. Ce soir là, les femmes avaient repris le contrôle des cuisines et réussirent à étonner nos professionnels !





d'un sablé au blé noir avec un mini chou fleur portant, à la grande fierté de David, une petite fleur de blé noir venue de Bretagne, spécialement pour l'occasion. Et étant donné qu'on ne dit "jamais deux sans trois", David a cuisiné dans un wok une cuisse de faisan, à laquelle il avait préalablement farcie la peau puis braisée au chocolat épicé.

- Benjamin a également sorti le grand jeu en nous proposant une crème brûlée au chocolat le premier soir (non pro) et trois nouvelles créations lors de la seconde rencontre. Au menu : des tagliatelles au chocolat (curaçao bleu et chocolat) et une clémentine confite à la cannelle, enrobée de chocolat et parsemée d'amandes. Enfin, il a créé une longue cigarette avec du gruë de cacao et en la garnissant



de Kinder chocolat "façon Ben", le tout accompagné, voyez l'ambiguïté des termes : d'une crème brûlée glacée !

- Pierre, fidèle à lui-même, nous a inventé une fontaine à chocolat ! Un transformeur conçu par ses soins rejetait par la "bouche" du chocolat en continu, grâce à l'installation d'une pompe. Et

pour apprécier ce chocolat, quoi de mieux que des chamallows ? Disposés sur de petites baguettes, les chamallows trônaient sur un plateau, aux côtés de verrines contenant une mousse au chocolat dans laquelle il avait incorporé de la banane et de la crème anglaise. Qui d'autre que Pierrot pour nous inventer cela ?





- Vincent, quatrième et dernier membre des Post Modern, non présent ce soir là, retenu dans une cuisine parisienne... a tout de même collaboré à l'évènement en préparant un plat chez lui et en chargeant ses amis de le finaliser. Dans une verrine, il avait donc mis au point un croustillant avec du pain d'épices, du gingembre confit et de la mangue, le tout recouvert d'une écume de figues. Il a également élaboré un millefeuille au chocolat avec sur le dessus, une crème pâtissière au chocolat et en superposition, une tuile faite avec du glucose et une glace au chocolat (qui ne fond pas !).
- Christophe, pâtissier de métier, participait à cette soirée pour la première fois. A cette occasion, il avait mis au point au croustillant au chocolat praliné avec des cornes flakes ; une crème brûlée à la clémentine et une viennoiserie composée de disques de chocolat, mettant en avant différentes textures envisageables.
- Julien, chef de partie au Renaissance et petit nouveau dans cette "réunion", nous avait concocté un risotto à la menthe et au chocolat blanc, ainsi que du pain



perdu au chocolat au lait et une poire pochée à la cannelle.

- Simon, travaillant également au Renaissance en tant que demi-chef (Jean-Pierre a bien fait la promotion de la rencontre dis-donc !) avait réalisé dans une verrine une mousse au chocolat blanc avec de la crème au chocolat ; un feuilleté avec un moelleux au chocolat et enfin, une orange confite caramélisée.
- Anne-Marie, déjà présente la semaine précédente, a renouvelé ses créations en proposant cette fois-ci une charlotte aux poires et au chocolat avec des biscuits à la cuillère "fait maison" et des orangettes confites chocolatées et parsemées de grués.
- Jean-Pierre (Lepeltier), chef de cuisine au Renaissance et parrain des Post Modern, si vous avez bien tout suivi, a surpris en ce début du mois de décembre en mettant la main à la pâte ! Jean-Pierre a fabriqué son chocolat à base de fèves en mettant au point plusieurs disques chocolatés de compositions différentes : chocolat noir, au lait et à la crème. Résultat : un grand disque rond a servi de base à une "pyramide" de disques rigides ou plus souples (selon leur composition).
- Surprise de la soirée, Dominique Cécillon, le Président des Toques Blanches ! s'est rendu à cette soirée et nous a proposé une tapenade de rougets et poivrons accompagnée d'une julienne grillée de poireaux pour donner un goût croustillant au plat et une sauce chocolat...



"Kalz a vloavezhioù all David"

David nous l'avait bien caché, mais ce n'était pas compter sur notre infatigable mémoire ! En toute innocence, il prépara avec Benjamin une plaque de chocolat noir. Christophe nous prêta sa plume de pâtissier pour écrire avec du chocolat verdâtre : Kalz a vloavezhioù all. En breton, cela signifie "Joyeux anniversaire".

Eh oui, quelques jours auparavant, David avait soufflé très discrètement une bougie supplémentaire. Alors tout le monde, tous en chœur, lui a souhaité en chanson un joyeux anniversaire avant qu'il ne souffle sa bougie. Encore Kalz a vloavezhioù all David !

Rendez-vous dans le prochain numéro pour le compte rendu d'une nouvelle réunion Post Modern, qui pour une fois quittera les locaux de l'hôtel Renaissance la Défense pour un show room professionnel. Je ne vous en dis pas plus pour le moment.

Le thème ne sera cependant pas un produit...

