

□ 18/6/2009

Gastronomie - Un plat, dans l'objectif (photo disponible)

Au cœur du Béarn, s'est déroulé, le 15 juin, le deuxième Concours international de photo culinaire. 14 peintures, tandems photographe-chef, ont concouru. Le chef Christophe Aribert, deux étoiles aux Terrasses d'Uriage, dans le Vercors, et son photographe Pierre-François Couderc, ont été les heureux lauréats. La cuisine, un véritable art ! + Encadrés [Parmi les concurrents]; [Les lauréats]; [Le Cniel, partenaire de la manifestation]

Gastronomie

Un plat, dans l'objectif

Au cœur du Béarn, s'est déroulé, le 15 juin, le deuxième Concours international de photo culinaire. 14 peintures, tandems photographe-chef, ont concouru. Le chef Christophe Aribert, deux étoiles aux Terrasses d'Uriage, dans le Vercors, et son photographe Pierre-François Couderc, ont été les heureux lauréats. La cuisine, un véritable art !

Très belle démonstration de l'art culinaire ! Une initiative lancée par l'Office du tourisme d'Oloron Sainte-Marie, belle bourgade de 10 000 habitants, située à une trentaine de kilomètres de Pau, et partenaire français du programme européen Gastra visant à promouvoir la gastronomie du Sud-Ouest de l'Europe, pendant trois ans.

Cette seconde édition du Concours international de photo culinaire, organisé dans le cadre des Journées de la gastronomie, a opposé 14 équipes composées chacune d'un chef et d'un photographe. Le chef devait réaliser un plat avec les produits qu'il désirait, sans figure imposée. Toute sa créativité pouvant s'exprimer ! Le photographe a dû ensuite figer sur papier glacé la recette élaborée. Tout ceci dans un temps limité de deux heures !

Difficile verdict

Tout au long de la journée se sont succédées les équipes en compétition, puis chacune des 14 photos retenues a été soumises, dans l'anonymat de leur auteur, à un jury de journalistes, éditeurs, stylistes, photographes et cuisiniers, présidé cette année par le célèbre pâtissier Pierre Hermé. Le jury a dû délibérer parmi des photos « *de très grande qualité* », a jugé le président, qui a finalement retenu la photo du plat réalisé par Christophe Aribert.

Ce chef, doublement étoilé, avait amené plusieurs truites du Vercors, des tranches de pain aussi fines que de la dentelle, et a marié cet ensemble de façon très artistique, immortalisant son plat sous l'objectif de Pierre François Couderc, avec qui il collabore depuis 2005 (voir encadré).

Origine et qualité à l'honneur

Au cours de la cérémonie de remise des prix, animée par Vincent Poussard, ancien chef à l'Elysée, se sont succédées, dans une ambiance très conviviale, des démonstrations de cuisine réalisées par de grands chefs originaires d'Aquitaine : Yves Camdeborde, au Comptoir, à Paris, Stéphane Carrade, une étoile Chez Ruffet, à Jurançon, et bien d'autres... Réalisée en partenariat avec l'AAPrA (Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire), chaque recette mettait à l'honneur des produits aquitains sous signe de qualité et d'origine.

Et jusqu'au 19 juin, se sont tenues, au coeur de la cité béarnaise, de nombreuses animations gourmandes pour faire participer les autochtones et touristes de passage aux richesses locales : un marché gourmand avec des producteurs, des ateliers de dégustation, des démonstrations de cuisine en direct, des visites chez les producteurs, mais aussi de multiples démonstrations dans les maisons de retraites ou les écoles...

Parmi les concurrents

William Ledeuil (une étoile à Ze Kitchen Galerie, à Paris), Mauro Colagreco (une étoile au [Mirazur](#) à Menton), Philippe Arrambide (deux étoiles aux Pyrénées, à Saint-Jean-Pied-de-Port), Jacques Décoret (une étoile à

Vichy), Thierry Finet (une étoile au Piet à Terre, à Bourges), Xavier Isabal (une étoile à Ithurria, à Ainhoa), Nicolas Magie (une étoile à La Cape, à Cenon), Jean Sulpice (une étoile à l'Oxalys, à Val-Thorens), Oth Sombath (Oth Sombath, à Paris) ou encore Gaël Orioux (une étoile Chez Auguste, à Paris)...

Les lauréats

Christophe Aribert (deux étoiles aux Terrasses d'Uriage, à Uriage) est un enfant du Vercors et fils de restaurateur. Il a commencé sa carrière aux côtés de Manuel Martinez, à la Tour d'Argent, puis de Christian Constant, au Crillon. Mais l'appel de ses montagnes est le plus fort et, en 1999, ce skieur chevronné revient aux Terrasses d'Uriage, comme second de Philippe Bouissou. Deux étoiles depuis 2002, il est seul aux commandes de ce restaurant depuis quatre ans. Il était, pour ce concours, en duo avec le photographe Pierre-François Couderc, autodidacte et touche à tout, passionné de la lumière des peintres hollandais du XVII^e siècle, et de Joan Miro, le Catalan. Sa rencontre avec Christophe Aribert, en 2005, a déclenché une harmonie de visions culinaires.

Le Cniel, partenaire de la manifestation

Sponsor obligeant, le Cniel (interprofession laitière). Une sélection spéciale de photos « tartines beurrées et produits d'Aquitaine » a été proposée aux équipes. Facultatif, ce concours a été réalisé par la moitié des équipes en lice. C'est le même duo : Christophe Aribert et son photographe Pierre-François Couderc qui a remporté ce concours annexe. Le même jury a sélectionné la photo du plat réalisé avec des tartines beurrées et des produits d'Aquitaine, sur les mêmes critères, avec une mise en valeur des produits d'origine : beurre et produits aquitains ; l'originalité de la tartine ; le stylisme et la présentation de la tartine ; et la note artistique de la photo, avec son côté technique et sa note de gourmandise.

Auteur : Claire Nioncel

Commentaires : Ce texte comporte environ 2510 signes et espaces: Le chapeau : 340 – L'encadré 1 : 540 - L'encadré 2 : 778 - L'encadré 3 : 765