

## 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 !**

Cette initiative était lancée par l'office du tourisme d'Oloron Sainte-Marie, 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 les équipes en compétition se sont succédées, puis chacune des 14 photos retenues a été soumise, dans l'anonymat 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, ont eu lieu dans une ambiance très conviviale, des dé-

monstrations de cuisine 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.

### 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 Decoret (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)...

### Le Criel, partenaire de la manifestation

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.



**Christophe Aribert et Pierre-François Couderc ont également remporté le concours de tartines beurrées.**

### Les lauréats isérois

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<sup>e</sup> siècle, et de Joan Miro, le Catalan. Sa rencontre avec Christophe Aribert, en 2005, a déclenché une harmonie de visions culinaires.