

culture

PHOTOGRAPHIE

Pleins feux sur un plat

Un concours international de photos culinaires ! Et pourquoi pas ? 14 peintures, tandems photographe-chef ont concouru pour cette seconde édition, en Béarn. Le chef Christophe Aribert, deux étoiles aux Terrasses d'Uriage, dans le Vercors, et son photographe Pierre-François Couderc, ont été les heureux lauréats de ce concours.

Très belle démonstration de l'art culinaire ! Une initiative lancée par l'Office du tourisme d'Oloron Sainte-Marie, bourgade de 10 000 habitants située à une trentaine de kilomètres de Pau, et partenaire française 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, le 15 juin dernier, 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 librement ! Le photographe a dû ensuite figer sur papier glacé la recette élaborée par le chef. 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 quatorze photos retenues par le duo cuisinier-photographe a été soumise, 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, immortalisé par l'objectif de Pierre François Couderc, avec qui il collabore depuis 2005 (voir encadré).



Le plat gagnant : La truite du Vercors à la grenobloise.

Une truite, pour une émotion

Christophe Aribert (2** aux Terrasses d'Uriage, à Uriage) est un enfant du Vercors et fils de restaurateur. Il a commencé sa carrière à la Tour d'Argent, puis au Crillon. Mais l'appel de ses montagnes étant le plus fort, en 1999, ce skieur chevronné revient aux Terrasses d'Uriage, dans le Vercors. 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. Ils ont beaucoup travaillé ensemble avant ce concours, et cherchaient à « provoquer une émotion ». Le travail et la complicité ont payé ! De nombreux autres projets appellent encore les complices.



Les lauréats du concours : Christophe Aribert et Pierre-François Couderc (à gauche).

Parmi les concurrents

William Ledeuil (1* à Ze Kitchen Galerie, à Paris), Mauro Colagreco (1* au Mirazur, à Menton), Philippe Arrambide (2** aux Pyrénées, à Saint-Jean-Pied-de-Port), Jacques Décoret (1* à Vichy), Thierry Finet (1* au Piet à Terre à Bourges), Xavier Isabal (1* à Ithurria, à Ainhoa), Nicolas Magie (1* à La Cape, à Cenon), Jean Sulpice (1* à l'Oxalys, à Val-Thorens), Oth Sombath (Oth Sombath, à Paris) ou encore Gaël Orioux (1* Chez Auguste à Paris)...

Durant la cérémonie de remise des prix, animée par Vincent Poussard, ancien chef à l'Elysée, des démonstrations de cuisine ont été réalisées, avec humour et simplicité, par de grands chefs originaires d'Aquitaine comme Yves Camdeborde, au Comptoir à Paris, Stéphane Carrade, une étoile Chez Ruffet à Jurançon, et bien d'autres... Confectionnée 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.



Différentes courgettes de notre jardin. Plat présenté par le Chef Mauro Colagreco, du Mirazur, à Menton.

Entre le 13 et le 19 juin, parallèlement à l'organisation du concours, se tenaient, au cœur de la cité béarnaise, de nom-

Le Cniel, partenaire de la manifestation

Sponsors obligeants, 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 aussi remporté ce concours. Le 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.



Photo gagnante du concours annexe.



Des dégustations pour les enfants.

breuses animations gourmandes pour faire participer l'ensemble des 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 retraite ou les écoles...

CLAIRE NIONCEL