

miam

Première à «La Dépêche»

# Bienvenue aux Toqués d'Oc

**INSOLITE > L'aventure gourmande de Georgette.** Les convives de Toqués d'Oc vont découvrir aujourd'hui un couvert unique et original pour déguster les plats des chefs : la

Georgette. Inventé par l'Ariégeois Jean-Louis Orengo, ce couvert multifonctions (médaillé d'or au dernier concours Lépine) fait office de cuillère, fourchette et permet même de trancher. Georgette accompagnera tout le repas...et repartira avec les convives pour leur prochains chics pique-nique et randonnées. *Prix de vente public 13 €, www.georgettes.fr*



l'essentiel

Pour tous ceux qui ont réservé leur place aux premiers «Toqués d'Oc», organisés ce midi à La Dépêche du Midi, le repas du dimanche va être une fête! Seule inconnue, faire son choix entre les plats proposés par une pléiade de chefs de la région.

Aujourd'hui, La Dépêche du Midi est le journal de la gastronomie. Notre siège, quartier des Pradettes à Toulouse, se transforme pendant quelques heures en restaurant éphémère pour une pléiade de chefs cuisiniers de la région réunis sous la bannière des Toqués d'Oc. C'est avec plaisir que ces artisans de l'excellence culinaire sortent pour un jour de leurs cuisines, à la rencontre d'une nouvelle clientèle et de leurs confrères qu'ils ont rarement le temps de retrouver.

L'invitation a rapidement affiché complet : 1 300 personnes ont réservé leur place sur internet pour cette première toulousaine, inspirée par une initiative similaire à Montpellier. Pour un prix qui n'a rien d'astronomique (30 €), elles vont déguster un menu étoilé, leur offrant le choix entre deux entrées, deux poissons, deux viandes et deux desserts. Dans une ambiance détendue, sous les



toiles légères (tendues par Créa Vélum, du Tarnais Pierre Lorcery), cette garden-party des étoilés a de quoi réjouir les appétits et certainement surprendre plus d'un convive.

Et pour que chacun soit satisfait, l'équipe de « Dépêche Events », l'agence événementielle du journal, avec le partenariat de l'organisateur de réceptions Gimm, a mis, c'est le cas de le dire, les petits plats dans les grands.

Pour les « Toqués d'Oc », les chefs sortent de leur cuisine à la rencontre d'une nouvelle clientèle, avec leurs « plats signatures ».

Hier, dans le parc de La Dépêche, les derniers préparatifs. /Photos DR



## VIGNERONS PARTENAIRES > Les vins en rouge et blanc.

Pour accompagner le repas des Toqués d'Oc, le vigneron gersois Alain Brumont, « collectionneur de terroirs » apporte ses bonnes bouteilles. On pourra ainsi déguster son Bouscassé rouge. Pour les amateurs de blanc, « Vin sur mesure » apportera un jurançon. Quant au pain, il sera livré par le boulanger de Lèguevin Jean-Luc Beauhaire, meilleur ouvrier de France.

**SANS MODÉRATION > L'eau des Pyrénées.** Si les vins sont de provenance régionale, il en sera de même pour l'eau puisque c'est la Pyrénéenne Ogeu, plate ou pé-



tillante, qui descend de sa montagne en bouteilles de verre...

**AU CAFÉ > Près de 1 500 capsules !.** Les machines Nespresso vont chauffer en début d'après-midi : pour conclure le repas, près de 1 500 capsules vont s'écouler. Avec ou sans sucre, mais sans Clooney, retenu sur un tournage!

## QUE NOUS SERVIRONT-ILS À MIDI ?



Bernard Bach



Thierry Merville



Jacques Mazerand



David Biasibetti



Jean-Luc Blanc



Jérémy Morin



Franck Renimel

Des huîtres en tartare avec une mousse d'échalote, une eau d'ortie aux haricots tarbais, un filet de daurade avec un croquant à l'encre de seiche, une fricassée de langoustine au foie gras, du fondant de bœuf et topinambour sous un velouté aux morilles,

du filet mignon de porc et de la bonite...Réunis pour la première fois dans les « Toqués d'Oc », les chefs ont mis leur imagination en marche pour réussir leur menu. On reconnaîtra ou on découvrira le talent et le savoir-faire de Bernard Bach, du Puits

Saint-Jacques à Pujaudran, de Thierry Merville à Castanet-Tolosan, de Jacques Mazerand venu avec son confrère de Montpellier Jacques Pourcel, de David Biasibetti, chef d'« Ô Saveurs » à Rouffiac, de Jean-Luc Blanc, le chef de Gimm (lire ci-dessous), de Jérémy

Morin qui a récemment créé « L'aparté » à Montrabét et de Frank Renimel à Aureville. La spécialité de ce dernier est parfaitement couleur locale : un yaourt à la violette, pour donner une couleur printanière à ce dimanche ensoleillé d'automne.

## reportage

# DANS LES CUISINES DE LA GARDEN-PARTY DES ÉTOILÉS

Pour le chef Jean-Luc Blanc, le sprint des Toqués d'Oc a commencé il y a plus d'une semaine dans les cuisines de Gimm traiteur, à Saint-Jean, près de Toulouse. Silhouette tonique et sourire gourmand, c'est ce cuisinier de 40 ans formé à Toulouse et Nantes, qui réalise les plats étoilés de la garden party, avec son équipe et en collaboration étroite avec tous les chefs. La gastronomie, Jean-Luc Blanc en a l'expérience depuis les années passées au Pullman de Blagnac. Quant aux quantités records et aux services outdoor, c'est la carte de visite de Gimm, qui fait ses preuves dans l'événementiel depuis 18 ans. Mais les Toqués d'Oc alignent les records : sept chefs différents, 5 600 portions d'entrées, plats et desserts servis en belle vaisselle, le tout à un prix défiant toute concurrence...

« On aura un timing très serré, prévient Jean-Luc Blanc, notre objectif est que cela se fasse dans l'harmonie, que tous se sentent bien et que les chefs aient le temps de rencontrer les convives ». Le travail préparatoire a été intense : à la mi-août, chaque chef embarqué dans l'aventure a donné sa recette, souvent un « plat signature ». David Biasibetti, copain d'école primaire de Jean-Luc a livré sa fricassée de langoustines et foie gras, Thierry Mer-

ville a proposé une « eau verte à l'ortie, haricots tarbais et copeaux de pavé de Xavier », le deux-étoiles Bernard Bach un tartare d'huîtres avec une vichyssoise de pomme de terre, échalote confite, Franck Renimel un yaourt à la violette. Ce dernier est arrivé bien avant le dessert, car c'est lui qui a motivé tout le monde !

Chaque recette a été réalisée par Jean-Luc Blanc, au plus près de l'esprit de ses confrères, qui sont venus goûter et valider le résultat. Certaines préparations (toutes « maison ») ont été surgelées à -23°,

mais tous les poissons et fruits de mer ont été préparés en frais. Les contenants seront à la hauteur des plats : assiettes et coupelles de porcelaine blanche, tasses transparentes, verres bodega de couleur commandés tout exprès...

« Dans l'équipe qui est passée aux trois-huit, tout le monde est très motivé », dit Jean-Luc Blanc. Il sera présent aujourd'hui avec une dizaine de ses jeunes lieutenants. Aura-t-on un plat signature du chef de Gimm ? Oui, et même deux : un fondant de bœuf et topinambour, velouté aux morilles, ainsi qu'un dessert étonnant, mêlant fenouil, orange et vanille à une glace au thym. La gastronomie, c'est parfois gonflé !

Pierre Mathieu



Jean-Luc Blanc, chef des cuisines chez Gimm. /Photo DDM

## PALMARÈS FRANÇAIS

Au palmarès des plats préférés des Français, les fruits de mer arrivent en tête devant le magret de canard et le



steak frites. Le poulet, qui figure pourtant dans un maximum de plats, est 5e de ce classement, établi par une enquête BVA réalisée pour la presse régionale. D'après leurs réponses, 70 % des sondés préfèrent le vin à la bière et le cocktail plébiscité des moins de 65 ans est le mojito.