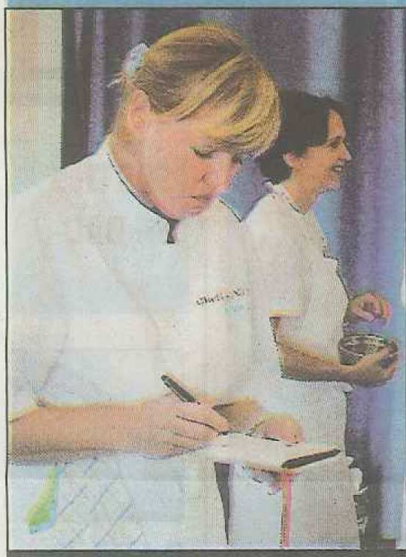


Dans l'œil de Régine



Vendredi 14 octobre, notre chroniqueuse s'est lancée dans un marathon culinaire aux Docks Café du Havre : 54 participants et 650 pièces, c'est-à-dire des verrines et amuses-bouches préparés, cuisinés et préparés. « Un défi et une belle aventure malgré mes 20 000 watts de plaques induction, je n'ai pas fait sauter le compteur électrique des Docks », dit celle qui raconte ici cette expérience. Découvrez l'ambiance et les anecdotes. Et comme tous les quinze jours, dans cette page, les recettes, trucs et astuces de Régine...

En direct d'un

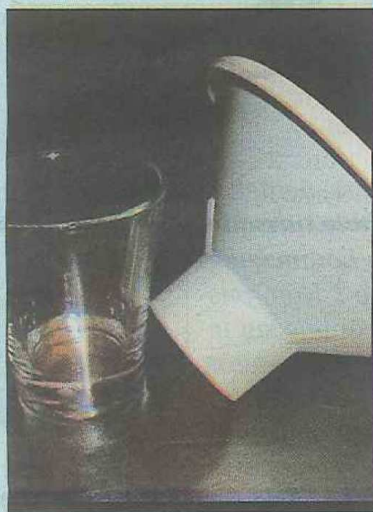


challenge culinaire

SON GRAIN DE SEL

LES PLUS : Une ambiance vraiment active, beaucoup d'enthousiasme et de compétition.
LES MOINS : Le buffet réalisé était très, (peut-être trop), copieux, nous avons du faire beaucoup de « doggy bags »...

A QUOI ÇA SERT ?



C'est un entonnoir à sel pour lave-vaisselle mais il peut aussi vous aider à remplir vos verrines sans en mettre partout, à côté ou sur les bords !

L'ASTUCE

Avant de poêler des Saint-Jacques, éliminez bien le filament qui cerne la noix car il se raffermi à la cuisson et contracte la Saint-Jacques.

Il est 14 h : la salle panoramique des Docks Café va bientôt accueillir une équipe de choc. Mes six coéquipières, de blanc vêtues, sont au taquet. Les six tables sont prêtes, chargées de casseroles, couteaux, planches à découper et de tout le matériel nécessaire pour 1 h 30 de challenge culinaire. A 15 h, ils arrivent : 54 responsables d'agences ou commerciaux, venus des quatre coins de France, d'Anvers, de Barcelone et même d'outre-mer vont s'affronter pour un véritable défi : réaliser dans un temps précis quatre plats différents, présentés artistiquement, au goût parfait avec en plus une pointe d'originalité. Le groupe Challenge International, commissionnaire de transports multimodal et international, fleuron du paysage industriel de Montivilliers, a rassemblé, la semaine passée, aux Docks 54 de ses 320 employés pour ce séminaire. « Après la réunion professionnelle, notre PDG Yanick Poncel, voulait un moment de détente, quelque chose d'original », explique Karine Lemineur, organisatrice de cette journée. « Cela faisait deux/trois ans que

cela me trottait dans la tête, la cuisine c'est dans l'air du temps, mais je ne trouvais ni la salle ni le prestataire capable d'une telle organisation. J'ai gardé la surprise jusqu'au bout ! » J'annonce à mes cuisiniers d'un jour ce que j'attends d'eux mais je n'ai pas le temps de finir ma phrase qu'ils s'harnachent déjà de tabliers et de toques, et filent se laver les mains !

« Une mangue bien explosée »

16 h, top départ : les quatre recettes, différentes pour chaque groupe, sont distribuées. Je passe entre les tables, surveille et prends des notes. Impressionnée par le travail fourni ! Ça coupe, ça mélange, ça hache, ça cuit, ça fouette, ça s'active dans tous les coins. J'aperçois, une mangue complètement explosée sur une planche : « Ce n'est pas de ma faute, elle était vraiment très mûre ! Vous n'allez pas nous compter une pénalité ? », me dit un participant. Je le rassure : « Mais non, la prochaine fois vous l'éplucherez

après l'avoir coupée en quatre et non avant, faites une compotée, ça marche aussi dans les verrines ! ». Huîtres grillées, St Jacques marinées, brochettes de kumquats et filet mignon, verrines fraîches de roquette ou aux cèpes et foies gras s'alignent sur l'immense buffet. « On fait comment, on nous a pris nos plateaux ! », se plaint une cuisinière. « Et nous, on a plus de poivre », lui répond quelqu'un à la table d'à côté en courant prendre celui des voisins...

17 h 15, le compte à rebours commence : « Vous n'avez plus que 15 mn ! ». Deux tables mettent le turbo, les quatre autres ont terminé et font même la vaisselle ! 17 h 30, mains en l'air ! Je passe en revue et goûte les petites merveilles, dignes des plus grands traiteurs. Finalement, la table 6 remporte la victoire et un cadeau pour chacun de ses 9 champions. « La cuisine n'a pas pour seule vocation d'initier au goût et à la qualité des plats de notre patrimoine. C'est un art qui fédère et rassemble amateurs et passionnés. Mais surtout c'est un dépassement de soi-même à la portée de tout le monde ! », me dit Yanick Poncel. Bien analysé.



Le buffet tel qu'il se présentait une fois le marathon réalisé



Les neuf gagnants de la table 6 avec Régine et l'une de ses équipières

SA RECETTE

PÉTALES DE SAINT-JACQUES À L'ORANGE

Ingrédients

- 8 noix de Saint-Jacques
- 2 oranges
- 1 moitié d'orange (pour le jus)
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 3 pincées de gingembre

Préparation

- 1/ Emincez chaque noix de Saint-Jacques en 5 tranches.
- 2/ Epluchez à cru les 2 oranges, coupez-les en tranches fines puis détaillez chaque tranche en 4 morceaux.
- 3/ Pressez le jus de la demie orange, fouettez-le dans un bol avec l'huile d'olive, sel, poivre et gingembre.
- 4/ Sur chaque assiette ou dans des petites cassolettes, alternez pétales de Saint-Jacques et d'oranges.
- 5/ Arrosez d'un peu de sauce et parsemez de baies roses sur le dessus.

SON DESSERT

VELOUTÉ CRÉMEUX DE ROQUETTE

Ingrédients

- 2 courgettes
- 3 grosses poignées de roquette
- 1 cube de bouillon de volaille
- 40 cl d'eau
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin grillés

- 1/ Lavez et coupez les courgettes en petits morceaux. Mettez-les dans une cocotte avec le cube de bouillon de volaille, l'eau et la roquette.
- 2/ Couvrez et portez à ébullition. Faites mijoter 10 mn. Mixez au blender avec une partie du bouillon de cuisson pour obtenir une purée souple. Ajoutez la crème et mixez encore.
- 3/ Répartissez dans des coupes ou dans des verrines et parsemez de ciboulette ciselée et de pignons de pin grillés.

