Concours culinaire de l'AG de la « bonne brioche » : on en a pris plein les papilles !

A Quettehou le samedi 25 septembre dernier, à l'occasion de l'AG de la « bonne brioche », a été organisé, comme c'est désormais la tradition dans nos AG depuis celle de 2018, un quadruple concours culinaire, à la participation duquel toutes et tous, quels que puissent être leurs talents de cuisinier, étaient conviés. Le thème prévu cette année était la complémentarité entre gastronomie « d'antan » (respectant scrupuleusement des recettes de jadis) et gastronomie « de demain » (adoptant des recettes inventives d'aujourd'hui ou revisitant celles d'autrefois pour les mettre au goût du jour). A la clôture des inscriptions, les organisateurs ont dû se rendre à l'évidence : l'écrasante majorité des mets et des produits engagés dans le concours s'inscrivaient dans la première catégorie (cuisine « d'antan »), tandis que la seconde (cuisine « de demain ») était presque vide. Une première conclusion s'imposait : les Lemieux sont fichtrement conservateurs… du moins en matière culinaire ! Une seconde était qu'il valait mieux réorganiser le concours en quatre catégories plus classiques : prix du meilleur plat ou produit salé ; prix du meilleur dessert ; prix du meilleur fromage ; prix de la meilleure boisson. Ainsi fut-il fait.



Les fromages et les desserts du concours culinaire…
après le passage du jury.

Pour évaluer mets et breuvages, un jury a été composé selon le principe d'une parfaite parité entre hommes et femmes et d'une diversité de départements d'origine. Y siégeaient Laurent Dagrada (78), Nicole Lemieux (14), Delphine Floury (93) et Gilbert Lepetit (50). Nos quatre juges ont accompli leur mission de manière extrêmement consciencieuse, y compris lorsqu'il

s'est agi de tester des boissons un peu « corsées » (telle une vodka russe aux racines de raifort capable de réveiller un mort). Précisons que bien entendu, lorsqu'était en jeu un mets qu'ils/elles proposaient eux-mêmes, ils/elles s'abstenaient de plaider sa cause. Les délibérations ont été particulièrement sérieuses et argumentées, et les choix, dans certains cas, fortement débattus. Il est vrai qu'ils étaient particulièrement difficiles, tant tout ce qui concourrait s'est avéré bon et goûteux ! Un verdict, malgré tout, a été rendu. Particularité : cette année, deux prix sont remportés par la même personne. Il s'agit en l'occurrence d'une « régionale de l'étape » (puisqu'elle habite Quettehou), Christiane Legendre, à qui est revenu à la fois le prix du meilleur plat ou produit salé et celui du meilleur dessert. Ajoutons que Christiane avait déjà remporté le prix du meilleur plat normand lors du concours culinaire 2018. Bref, si vous vous rendez à Quettehou, vous savez à quelle table il faut être invité !

Comme nous l'avions fait pour les éditions précédentes, nous avons retrouvé les lauréats et les avons interviewés afin d'essayer de percer le secret de leur réussite. C'est à découvrir dans ce qui suit.

*

Le Prix du meilleur plat ou meilleur produit salé a été décerné à Christiane Legendre, de Quettehou (50), pour sa **tarte aux maquereaux**. Elle s'est vue remettre l'ouvrage « Food Normandie » (300 pages de recettes normandes traditionnelles revues et réinterprétées par 5 chefs de renom).

Ont également concouru : Delphine Floury, de Saint-Denis (93), avec des oreilles de porc cuites au bouillon – Cyril Lemieux, de Saint-Denis (93), avec un pâté de bœuf des Rhodopes (Bulgarie).



Le premier secret de Christiane

« **Le Bulletin des Lemieux du Vieux Pays** : Comment réalises-tu cette tarte ?

Christiane : Je commence par lever les filets de quatre beaux maquereaux. Puis je détaille 300 grammes d'oignons en fines lamelles, que je fais revenir à la poêle dans de l'huile d'olive

avec du sel, du poivre et une pincée de paprika. Lorsqu'ils se sont transformés en compote, j'ajoute deux cuillères de vinaigre balsamique et je laisse refroidir. Je déroule alors une pâte feuilletée sur une plaque rectangulaire ou un moule rond. J'y étale la compote d'oignons. Puis je dispose dessus les filets de maquereaux et j'ajoute des rondelles de tomate et des filets d'anchois. Il reste à rouler les bordures de la pâte et à saupoudrer le tout d'un peu de thym. Puis à mettre au four, préchauffé à 220°C, et à laisser cuire environ 20 minutes. Et c'est prêt !

Le BLVP : Comment choisis-tu tes ingrédients ?

Christiane : J'avoue que pour la pâte, je vais au plus simple : je l'achète toute faite. Les anchois sont en boite. En revanche, les maquereaux sont frais, bien sûr. Ceux que j'ai utilisés pour la tarte que j'ai présentée au concours culinaire, étaient des maquereaux de ligne qui m'avaient été donnés par notre voisin. C'est l'avantage d'habiter près de l'océan ! C'est lui qui les avait pêchés le matin même. Mais il m'arrive aussi bien sûr d'acheter chez le poissonnier des filets déjà prêts.

Le BLVP : Un conseil de dégustation ?

Christiane : On peut découper la tarte en petits carrés et les servir à l'apéro. C'est très sympa avec un petit verre de sauvignon ou de cidre. »

*

Le Prix du meilleur dessert a également été décerné à Christiane Legendre, cette fois pour sa **tarte aux pommes**. Elle s'est vue remettre un tablier de cuisine et des maniques en silicone.

Ont également concouru : Ghislaine Montier, du Havre (76), avec un gâteau aux amandes de « ma tante Alice » – Christian Lemieux, d'Arelaune-en-Seine (76), avec une tarte normande – Martine Lecointre, de Freneuse-sur-Risle (27), avec une couronne au chocolat – Nicole Lemieux, de Moulins-en-Bessin (14), avec un « brasillé » (spécialité du Calvados) – Laurent Dagrada, de Juziers (78), avec une brioche au lait.



Le second secret de Christiane

« **Le Bulletin des Lemieux du Vieux Pays** : Ta tarte aux pommes a conquis le jury. Tu peux nous en donner la recette ?

Christiane : Volontiers ! Je commence par étaler une pâte feuilletée dans un moule, et j'en recouvre le fond avec du sucre et un peu de poudre d'amande. Puis j'épluche des pommes et en ôte le cœur. Mais plutôt que de les détailler ensuite en lamelles, je les coupe simplement en deux et je dispose ces demi-pommes, côté arrondi vers le haut, au fond du plat, en les serrant au maximum les unes contre les autres. Il faut veiller à ce que ces demi-pommes ne soient pas trop collées aux bords du moule. Ensuite, je les entaille en y faisant des rayures profondes, mais qui ne vont pas jusqu'à les sectionner complètement. Je saupoudre de sucre et d'un peu de sucre vanillé. Puis je rabats les bords de la pâte vers l'intérieur pour « enfermer » un peu les pommes les plus proches du bord. Et j'enfourne à 220°C pendant environ une demi-heure.

Le BLVP : Et c'est fini ?

Christiane : Pas encore tout à fait. Dans une casserole, je fais fondre de la gelée de pommes. Je ressors la tarte du four pour recouvrir les pommes avec la gelée liquide et remets au four pour dix minutes supplémentaires. J'utilise aussi parfois de la gelée de coings. Ça marche très bien aussi. Nous avons un ami qui réalise lui-aussi cette même tarte aux pommes mais qui, au moment de la servir, aime ajouter une touche finale un peu spectaculaire : il chauffe du calva dans une louche, la verse sur la tarte et la fait flamber.

Le BLVP : Quelles pommes conseilles-tu d'utiliser ?

Christiane : Celles que l'on veut. Pour ma part, je prends toujours celles de notre jardin, puisque nous avons la chance d'avoir plusieurs pommiers à la maison. Pour la tarte présentée au concours, c'était des grosses pommes du type « Belle Rivet ». Mais j'utilise indifféremment toutes sortes de variétés, et on peut faire des mélanges. Pour la gelée, j'utilise celle que je fais moi-même, issue également des pommes de notre verger. »

*

Le Prix du meilleur fromage a été décerné à Ludovic Lemieux, d'Elbeuf (76), pour une **tomme de Bray fermière affinée bio**. Il s'est vu remettre une boite à camembert en porcelaine blanche accompagnée d'un pot de confiture traditionnelle à l'orange.

Ont également concouru : Valerie Auvray, d'Elbeuf (76), avec un camembert fermier bio au lait cru – Emile Lemieux, de Saint-Denis (93), avec un Neufchâtel fermier.



Le secret de Ludovic

« **Le Bulletin des Lemieux du Vieux Pays** : La tomme, c'est normalement un fromage de montagne qu'on trouve dans les Alpes et dans le Massif central. Depuis quand y a-t-il des montagnes dans le pays de Bray ?

Ludovic : C'est justement tout l'intérêt de ce produit que de résulter de la transposition dans notre pays normand d'un mode de fabrication généralement associé aux alpages de haute montagne. Le résultat de cette rencontre entre deux traditions fromagères est très subtil et vraiment inattendu. Je crois que c'est ça qui a séduit le jury.

Le BLVP : Quelle est la différence avec une tomme alpine ?

Ludovic : Le procédé de fabrication est similaire : on utilise du lait cru de vache, et on affine durant 5 mois. Mais au final, la texture est plus crémeuse, avec, disent les amateurs, des notes de beurre et de crème normande. Mais aussi – et ça, c'est l'effet « tomme » – avec des notes de champignon et d'herbe séchée.

Le BLVP : Il faut ajouter que c'est un produit bio.

Ludovic : C'est fondamental ! Ce fromage a été inventé par Stéphane Lefébure qui exploite la Ferme de la Quesne, à Bois-Héroult (76) près de Forges-les-Eaux. Sa tomme de Bray, comme c'est le cas de tous les autres fromages qu'il produit, est faite avec un lait répondant aux exigences du label « bio ». C'est-à-dire que les vaches qui fournissent ce lait s'alimentent d'herbe et de foin issus exclusivement de la propriété. C'est grâce à ce choix de production – l'autonomie fourragère – que j'ai découvert les fromages de Stéphane, puisque nous avons été amenés à les commercialiser dans les magasins bio dont je m'occupe, à Val-de-Rueil (« Val2Bio ») et à Elbeuf (« Robin des bio »). Ce sont pour moi des produits qui démontrent, une fois de plus, que la qualité biologique d'un produit et sa qualité gustative vont de pair. »

*

Le Prix du meilleur breuvage a été décerné à Michel Lecointre, de Freneuse-sur-Risle (27), pour un **breuvage normand** de sa fabrication qu'il baptise le « **Calvacœur** ». Il s'est vu remettre le livre « Recettes normandes de nos grands-mères » (ouvrage illustré d'images anciennes, de 130 pages, présentant les recettes simples et typiques de la Normandie d'autrefois). A noter que Michel est un récidiviste puisqu'il avait déjà remporté ce même prix lors du concours 2018, en nous faisant alors découvrir une « liqueur de pomme » de sa composition.

A également concouru : Cyril Lemieux, de Saint-Denis (93), avec une vodka russe aux racines de raifort.



Le secret de Michel

« **Le Bulletin des Lemieux du Vieux Pays :** Ton « Calvacœur » a bien plu au jury. De quoi s'agit-il exactement ?

Michel : C'est un breuvage de mon invention. C'est fait un peu, si l'on veut, sur le même principe que ce qu'on appelle la « dégraissée » (50% de Bénédictine et 50% de calva), à savoir que je mélange 50% de liqueur de pomme et 50% de calva. Les deux bien sûr sont issus de ma propre production. Je m'occupe aussi de fabriquer les étiquettes.

Le BLVQ : Comment l'idée t'est-elle venue ?

Michel : Je m'étais aperçu que souvent, les dames trouvent que le calva est un alcool trop fort pour elles, et les hommes que la liqueur de pomme est une boisson trop sucrée. D'où l'idée de couper la poire (ou plutôt la pomme !) en deux, en mélangeant calva et liqueur à

part égale. On obtient ainsi un breuvage équilibré, ni trop sucré, ni trop alcoolisé (il titre à 30%).

Le BLVQ : Tu préconises de le boire à quel moment du repas ?

Michel : C'est clairement un digestif. Mais on peut aussi aimer le prendre en apéritif. En y ajoutant du cidre par exemple, ça fait un kir normand très apprécié. »