

# PALMARÈS 2019

## CATÉGORIE SUPÉRIEURE

À la découverte  
d'une claire



Axel CHOMEL  
Institut Paul Bocuse

L'huître Marennes  
Oléron comme une île,  
cœur de butternut  
et châtaignes au pineau des Charentes



Romain NOUREAU  
École Ferrandi Paris

Trois variations  
d'huîtres...



Jun Young KIM  
Institut Paul Bocuse

1

2

3

## CATÉGORIE SECONDAIRE

Le soufflé de  
Marennes au vent,  
les huîtres pochées

& acidulées, condiment pomme concombre  
Yuzu Vodka Grey Goose



Théodone WALKER  
École Ferrandi Paris

L'huître  
en deux façons



Alexis NUNES  
CFA Poitiers

Huîtres pochées  
sur farce de volaille  
et son bouillon de saison



Jordan JELINEAU  
Lycée de l'Atlantique

# LES HUÎTRES Marennes Oléron



## Marennes Oléron

Groupement qualité  
Huîtres Marennes Oléron

ZAC Les Grossines BP 60002 - 17320 Marennes  
Email : info@huîtresmarennesoleron.com  
Tél. +33 (0)5 46 85 06 69 - Fax +33 (0)5 46 85 36 52

© SYMA/ST/LANTIQUE - Crédit photo : Mélanie Chaigneau



huîtresmarennesoleron.com

Les seules huîtres  
certifiées en France



Les Jeunes  
Talents  
huîtres marennes oléron  
"clairement certifiées"

# CONCOURS culinaire

Octobre / Novembre 2020



## Marennes Oléron

Affinées en claires,  
ici et nulle part ailleurs

# Le CONCOURS



Organisé par les ostréiculteurs du Groupement Qualité des Huîtres Marennes Oléron pour marquer le lancement de la saison des Huîtres Marennes Oléron et du début du Label Rouge, ce concours a pour vocation de réunir les élèves de différentes formations culinaires des écoles hôtelières françaises pour développer une nouvelle approche de la cuisine de l'huître autour d'une thématique donnée.

Pour cette 6<sup>e</sup> édition parrainée par Mickaël Lafon, Chef du restaurant gastronomique "Le Flandre" à Saint-Palais-sur-Mer (17),

le thème retenu était  
**"l'Huître Marennes Oléron,  
quand l'alléger rime avec originalité"**.

Un sujet pour le moins original où les candidats ont dû faire preuve de savoir-faire et d'imagination pour créer une recette et un dressage inédits.

Le concours est organisé sur deux niveaux de formation, niveau bac et niveau bac+, afin de permettre à tous les talents de s'exprimer. À l'issue des épreuves, un jury composé de six chefs, du Président des Huîtres Marennes Oléron et de professionnels de l'ostréiculture, évalue les prestations des participants, notées sur la base d'une grille de critères gustatifs et visuels. Les lauréats de ce "Concours des Jeunes Talents Marennes Oléron" se voient attribuer **"le Jeune Talent Or"**, pour la meilleure recette d'Huîtres Marennes Oléron.

Produits emblématiques de la gastronomie française, les Huîtres Marennes Oléron sont enregistrées par l'Union Européenne comme Indication Géographique Protégée pour l'ensemble de sa gamme et certifiées Label Rouge par la France pour deux de ses produits.

La spécificité de ces huîtres est obtenue grâce à l'affinage en claires, étape ultime qui consiste à disposer les huîtres dans des bassins naturels creusés dans l'argile (claires), utilisés autrefois pour la production de sel. Cette étape "bonifie" les qualités gustatives de l'huître. Le savoir-faire des 250 ostréiculteurs, associé à cette mosaïque de claires si particulière, permet de proposer aux consommateurs une gamme complète de quatre variétés d'huîtres : Fines de Claire IGP, Fines de Claires Vertes Label Rouge, Spéciales de Claire IGP, et Pousse en Claire Label Rouge.



  
**Marennes  
Oléron**

huitresmarennesoleron.com



Les seules huîtres certifiées en France



# Le DÉROULÉ

Dans un premier temps, les étudiants devront effectuer une journée de formation aux Huîtres Marennes Oléron, suivi d'un test de connaissances. Toute note inférieure à 10 est éliminatoire pour la participation au concours.



## Composition DU CONCOURS

- 8 candidats catégorie secondaire (niveau Bac)
- 8 candidats catégorie supérieure (niveau Bac+)
- 1 président de jury
- 16 jurés

## Épreuves DU CONCOURS

- 1 épreuve théorique sur la connaissance des Huîtres Marennes Oléron
- 1 épreuve pratique sur la réalisation d'une recette donnée par le chef parrain
- 1 épreuve pratique sur la réalisation d'une recette libre sous thématique

## Modalités D'INSCRIPTION

Le concours est ouvert à tous les étudiants des écoles de cuisine ou hôtelières.

Le nombre d'inscription est limité à 2 étudiants par école. Possibilité d'inscrire un ou deux élèves dans la catégorie niveau secondaire (niveau Bac) et/ou la catégorie niveau supérieur (niveau BTS, Bac+).

Première épreuve  
**RÉALISER  
LE PLAT  
du Chef**



En matinée, les candidats doivent reproduire en une heure la recette du Chef Parrain, qu'ils découvrent tous ensemble lors du lancement du concours et du brief de la présentation du plat fini.

Pour l'édition 2019, ils ont dû réaliser :

**"l'Huître Marennes Oléron,  
quand l'alléger  
rime avec originalité"**.

L'objectif, étant de se rapprocher au mieux de la version originale tant au niveau du goût que de la technique.

Deuxième épreuve  
**RÉALISER UN PLAT À THÈME  
avec la recette de leur choix !**



Dans l'après-midi, place à la créativité et à l'expression des talents de chacun pour élaborer la recette de leur choix à base d'Huîtres Marennes Oléron sur la thématique de l'édition.

Deux heures leur sont accordées pour élaborer une assiette limitée à 10 ingrédients, en utilisant au maximum des produits certifiés, le tout d'un coût raisonnable, et le plus ressemblant possible à leur dossier recette fourni au préalable.

Un temps fort, qui nécessite concentration, mais aussi disponibilité pour répondre aux questions des membres du jury sur le déroulé, le choix des ingrédients et les différentes techniques pour leur recette.

À l'issue des épreuves, le jury apprécie et évalue l'ensemble des créations sur les critères suivants : l'originalité, le respect de la thématique, les difficultés techniques, le dressage, et les saveurs gustatives.

# La REMISE DES PRIX



Tous nos remerciements au Lycée de l'Atlantique de Royan pour la mise à disposition des infrastructures, le soutien à l'organisation avec la mobilisation d'enseignants, d'étudiants et pour l'aide logistique.

Une très belle édition qui a récompensé six candidats, soit trois élèves dans chaque catégorie. Le Chef parrain de cette 6<sup>ème</sup> édition a remis aux Jeunes Talents Or un livre de cuisine et un bon cadeau pour un repas découverte dans son restaurant.

Mickaël Lafon parrain de cette édition a réuni cinq Chefs pour former le jury : François Minot "Le Gaburon" (La Rochelle), Vincent Ayax "Le Mogador" (Royan), Sébastien Riandière "L'île aux papilles" (Saint-Pierre-d'Oléron), Daniel Noyaud "La Belle Poule" (Rochefort) et Frédéric Lambert.

Les lauréats des Trophées ont également été récompensés soit par un tour en hélicoptère de la société Héliberté, soit par un séjour tout confort proposé par l'Office de tourisme de l'île d'Oléron et du Bassin de Marennes et ses partenaires. Chaque participant est reparti avec différents lots : un diplôme de participation, une bouteille de vin Charentais, une entrée pour la Cité de l'huître, un couteau FAROL, un kit écailler, une bourriche d'huîtres, un livre du Bassin de Marennes Oléron et un cabas Marennes Oléron.

Pour terminer, quoi de mieux qu'une dégustation de la gamme des Huîtres Marennes Oléron pour apprécier les quatre variétés : Fines de Claire IGP, Fines de Claire Vertes Label Rouge, Spéciales de Claire IGP et Pousse en Claire Label Rouge, celle-ci étant ouverte aux politiques, enseignants, journalistes, élèves et amateurs.

Les gourmets ont même pu déguster les accords mets vins subtils  
*Huîtres Marennes Oléron et Vins Charentais.*



Rendez-vous en  
**OCTOBRE / NOVEMBRE 2020**  
pour la  
**7<sup>e</sup> édition du concours  
des jeunes talents**