

Les cuisiniers amateurs se sont mis au bulot

En marge de la démonstration des professionnels, les cuisiniers amateurs étaient également invités, mercredi 4 février, à s'exprimer au piano pour mitonner une recette autour du bulot. Contrairement aux précédentes éditions, dédiées à la seiche et à la Saint-Jacques, où les novices pouvaient laisser libre cours à leur inspiration, cette fois-ci, une figure était imposée. Il s'agissait de confectionner une terrine à base du coquillage "phare" du port de Granville. Un exercice pas si évident tant le produit est difficile à travailler et un défi à relever pour prétendre égaler les inattendues recettes des chefs. Ces derniers avaient, en effet, fait preuve de beaucoup d'imagination pour mettre le bulot à toutes les sauces. Ainsi, on remarquait l'originalité d'un tartare de bulot à la crème d'avocat, d'une rémoulade de bulot à l'ancienne, d'un petit ragoût de bulot aux pommes, cidre et jambon fumé ou encore d'un très riche (en calories!) bulot au camembert et croustillant au miel, concocté par Claude Giard du Marquis de Tombelaine.

De leur côté, les deux vainqueurs n'ont pas démerité en surprenant le jury avec deux terrines dignes d'une table inventive. Arrivé second (et donc gagnant d'un aller-retour Granville-Chausey pour deux), Jean-Philippe Frison avait



Jean-René Duval, président de Manche Gastronomie du Terroir, félicite Jean-Philippe Frison et Mélodie Gérouard, les deux gagnants.

imaginé une très exotique terrine de bulot boucané, comme aux Antilles. Pour ce faire, le cuistot en herbe a même fabriqué son propre fumoir. Jean-Philippe, enseignant en électronique à La Morandière, voue une vraie passion à l'art culinaire au point d'avoir transmis son virus à deux de ses enfants, devenus cuisiniers.

Mais c'est la jeune Mélodie Gérouard, 19 ans (gagnante d'un aller-retour pour deux à Jersey), qui

a épaté avec sa terrine de bulot et lotte flambée, avec émulsion de roquette, sur lit de chantilly truffée! Déjà troisième lors du concours des Saint-Jacques (avec un gaspacho sur pain d'épices), Mélodie entend faire de sa passion un vrai métier et trouver une formation en alternance pour préparer un Cap cuisine.

Sa recette sera en ligne sur le site de Manche Gastronomie du Terroir: www.manchegastronomie.com