

Des cigares et des petits fours pour le bulot



Lucien Quéméner et les autres chefs devant leur table de travail et devant un public visiblement conquis.

Deux jours pour apprendre à cuisiner le bulot, c'étaient les mardi 3 et mercredi 4 février, sous la halle à marée et dans les locaux du groupe Fim. La manifestation, organisée par la chambre de commerce et par l'Afpa, réunissait la fine gâchette culinaire de notre contrée.

Devant un public gourmand à souhait, les chefs n'ont pas manqué de cuisiner à toutes les sauces le bulot, pourtant pas si facile que cela à accompagner. Mais bon à voir les mines réjouies, le cigare

de bulots aux fruits confits, le petit ragoût aux pommes, les petits fours de bulot, le feuilleté à la crème d'ail...n'ont pas eu l'air de déplaire aux papilles gustatives. Entre autres grands chefs, Jean-René Duval, Claude Giard et Frédéric du restaurant de l'Arrivée, toques sur la tête, ont eu plaisir à livrer en direct leurs petits secrets de fabrication. Toutefois, une mention spéciale est à attribuer à Lucien Quéméner, le chef du restaurant Le Rocher. Si son cigare de bulot aux fruits confits a beaucoup plu aux

fins gourmets, il leur a aussi laissé le soin de cuisiner à sa place. *"J'ai mis à leur disposition des épices, à charge pour eux d'assaisonner et de concocter leurs petites recettes,"* précise Lucien Quéméner, découpant en fines lamelles des pommes.

En quelques minutes, les garnitures aromatiques et les crèmes onctueuses sont sorties de l'imaginaire de nos apprentis cuisiniers, sous les yeux des organisateurs Georges Cornier et Dominique Confolent.