

DES TALENTS CULINAIRES, AU SERVICE DU BON GOÛT

Réunir un grand chef et une entreprise agroalimentaire autour d'une recette à créer ensemble. C'est le challenge de la Rencontre Innovante des Talents culinaires qui regroupe onze équipes, déterminées à porter haut les saveurs gastronomiques de notre région. Gros plan sur deux d'entre elles.



PHOTOS © MICHEL ALQUIER

Prenez un chef, parmi les meilleurs de la région. Ajoutez une entreprise agroalimentaire régionale renommée. Vous obtiendrez – non pas déjà une recette –, mais la rencontre de deux acteurs aux savoir-faire différents, portés par la même envie de développer leurs talents au profit du bien-manger. Voilà l'idée de départ de la *Rencontre Innovante des Talents culinaires* lancée pour la seconde année consécutive par LRIA*. Il s'agit, au final, pour chacune des équipes participantes, de concocter une recette inédite commercialisable.

Serge Chenet et la société Coudène d'un côté, Paul Courtaux et la conserverie artisanale Azaïs-Polito de l'autre, figurent parmi les tandems engagés dans l'aventure.

* Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires.

La présentation et la dégustation de ces recettes feront l'objet d'une **soirée de prestige le 22 novembre**, au Château de la Banquière à Mauguio, parrainée par Gilles Goujon, chef triplement étoilé de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, dans l'Aude.

La table de **Paul Courtaux** (*L'Entre-Pots* à Pézenas) ressemble à Paul Courtaux. Elle est accueillante, généreuse mais légère, gastronomique sans ostentation, traditionnelle mais branchée. Pierre Richard n'y a pas laissé sa chaussure noire, mais le "grand blond" a dû y apprécier les associations insolites du chef, comme les courgettes de pays au corail d'oursin ou le velouté de lentilles, façon cappuccino, escargots/cèpes et pieds de porc... *Azaïs-Polito* et Paul Courtaux ont en matière de gastronomie une approche commune, le même respect de la qualité, des traditions et des goûts; tous deux privilégiant les produits locaux d'une agriculture raisonnée. Ensemble, ils déclinent un concept simple: un produit « gastro-hybride » à tartiner ou à utiliser en garniture. Travailler du poulpe en sauce, imaginer un genre de rougail à base de crustacé, de coriandre et de gingembre, associer des champignons à une préparation à base de fumet de poissons, de coquillages et de crème, voilà ce qu'imagine Paul Courtaux. Pour Stéphanie Murat, d'Azaïs Polito, « le regard extérieur d'un chef est une ouverture bénéfique pour le développement d'une gamme de produits plus élaborée ».