

HISTOIRE DU TROPHÉE PASSION

Je venais d'être élu Président de l'Académie Culinaire de France (1998) pour terminer le mandat de Michel Malapris..... Je sentais bien que l'on m'observait et qu'il me fallait donner un élan nouveau à l'Académie, comme chaque Président l'a fait.

Mais quoi et comment ?

Un ami, Maurice GUILMAULT, membre Titulaire de l'Académie avait dû voir ou sentir mes préoccupations silencieuses ; il me propose un jour de rencontrer une personne de l'évènementiel – ce fut fait. Le contact était chaleureux et bien précis dans le souhait de cette personne. Quelque temps plus tard, nous lui proposons, Maurice GUILMAULT et moi, un projet qui nous paraissait être dans la ligne de notre entretien. Le projet ne fut pas retenu.

Toutefois nous restons en contact ; j'organise alors, pour le compte de l'Académie, une exposition de pièces en sucre, chocolat et pastillage sur Equip'Hôtel 99.

26 exposants, un vrai succès pour cette première ; d'autre part je participe à la création d'un espace concours et impose mes plans qui sont acceptés.

2001 : nous sommes à 8 mois de l'ouverture d'Equip'Hôtel ; je sais que l'exposition sera renouvelée. Je propose alors un grand concours international de cuisine et de la pâtisserie, qui serait la suite du Trophée National, mais aussi le moteur relationnel de la présence de l'Académie à l'étranger.

Le projet est accepté. Il fallait encore trouver et réunir les partenaires, concrétiser les plans de l'espace concours, sélectionner les pays, les candidats, définir le règlement pour l'international et mettre au travail le bureau de l'Académie et la commission des trophées et concours. Ce qui fut relativement facile, la nouveauté donnait des ailes à leur infaillible bonne volonté.

Pour convaincre, il me fallut répondre aux questions :

Pourquoi un concours de plus ? Qu'va-t-il de différent ? Et surtout quels sont ses buts ? A la première question la réponse paraît facile, c'est le premier concours réellement international à Paris puisqu'il fera appel à des candidats d'Asie et d'Amérique – généralement les concours « internationaux » sont plutôt européens à Paris.

La différence est dans le thème. Tout comme le Trophée National, un plat de cuisine et un entremets ou dessert en deuxième plat.

Il reste à déterminer le but : découvrir de jeunes talents, cela a déjà été dit et ne semble pas convainquant à notre époque. Mais faire découvrir à de jeunes talents étrangers la cuisine française, les produits de luxe de notre terroir, français ou européen, devient un argument de poids dans le but du Trophée.

Marquer les esprits novateurs de la qualité de nos produits, de la diversité de notre cuisine, de notre pâtisserie et de la richesse d'une culture culinaire enracinée dans

notre patrimoine et nos gènes, là se situent bien les racines de notre trophée. « Amener à découvrir »

Il ne reste plus qu'à réaliser le « Trophée International de Cuisine et Pâtisserie 2001 »

Douze nations sont présentes, réunies pour la réalisation d'une selle de veau accompagnée de trois garnitures, et d'une pâte à choux en dessert. Le jury note et revote. L'un des sous chefs

du Royal park Hotel de Tokyo, Masaki Matsuyama est le lauréat de cette première édition.

Au lendemain de ce succès Masaki Matsuyama est appelé à diriger les cuisines de l'Ambassade du Japon à Washington.

Quarante-sept pièces de très haut niveau, en sucre, chocolat et pastillage sont exposées pendant cinq jours et l'édition 2001 se termine.

Dans un grand magasin j'ai pour habitude de donner rendez-vous au rayon des surgelés ou à la poissonnerie ; cela paraît bête mais c'est généralement l'endroit le plus frais. Nous sommes en octobre 2002 et sur l'étal glacé du rayon poissonnerie des merlus impeccables, en nombre, bien frais et de belle taille..... ainsi naquit le thème du Trophée International 2003 : un merlu et ses trois garnitures et du feuilletage à réaliser sur place en dessert.

Je demande à Pierre Gagnaire de présider le jury, ce qu'il accepte sans hésiter. Après le succès de la première édition du trophée, la présidence de Pierre Gagnaire apporte encore plus de crédibilité au concours.

Quinze nations participent à cette seconde édition, le lauréat est Jérôme Leminier, chef à la présidence du Sénat. Il sera M.O.F. l'année suivante. Colombe Saint Pierre, candidate du Canada est seconde et reçoit le prix Marnier Lapostolle ; ce sera aussi la meilleure place du Canada sur les cinq éditions. Tout comme Gavin Kaisen, quatrième et grand prix de cuisine Mandar, il est aujourd'hui aux commandes des cuisines du Cirque, restaurant de Daniel Boulud à New York. Meilleure place aussi des cinq éditions pour la Grande Bretagne, troisième avec Mathew Marshall, sous chef de l'Automobile Club de Londres.

Du côté de l'exposition, quelques pièces exposées en permanence, et aussi une réalisation de buffet en hommage à Antonin Carême, buffet renouvelé chaque jour.

2004 : la troisième édition Equip'Hôtel retrouve la porte de Versailles – nouveau décor, le jury est placé sous la présidence de Pierre Gagnaire pour la deuxième fois – Le thème : ½ agneau de lait, 1 pâte à foncer. Le Japon avec Kouki Kumamoto remporte le Trophée pour la seconde fois en trois éditions et devant quatorze nations.

Leopoldo Cortes, chef du Café des Artistes à Puerto Vallarta Mexique, termine troisième ; c'est le meilleur résultat pour le Mexique sur cinq participations.

Pas d'exposition cette année-là, mais quelques pièces en décor et quatre chefs en démonstration pour les cuisiniers du monde : Osanne Nakagawa pour le Japon, Adolfo Perret pour le Pérou, Rune Harper pour la Norvège, Joe Barza pour le Liban .

De nombreux chefs ont besoin de justifier leur choix de pratiquer ce métier, bien souvent pour répondre à des journalistes – (comment vous est venue cette passion, pourquoi avoir choisi ce métier...) – Ce choix semble normal de génération en génération ; et pourtant souvent la réponse est « Les beaux légumes du jardin de mon père », « La blanquette de ma grand-mère », ou encore la fameuse recette oubliée de la famille : on se souvient du goût sans avoir jamais pu la réaliser... C'est un peu comme les acteurs de cinéma : ils ont tous beaucoup souffert avant de percevoir les gros cachets..... Mais qu'en est-il exactement ?

Eh bien non, pour moi rien de cela ; j'ai appris à aimer ce métier, j'ai aimé le pratiquer, faire de la cuisine, et j'aime encore. Je suis le premier et le dernier de cette tradition familiale et je n'ai pas besoin de créer une lignée.

2006, le Trophée International portera le nom de « Trophée Passion ». Passion car il faut être passionné pour participer à ce trophée, Passion car il faut être passionné pour réaliser son chef-d'œuvre en cuisine ou en pâtisserie.

Le jury est présidé par le chef étoilé Pierre Gagnaire et juge un flétan servi chaud et un dessert à base de macaronnade.

Pour cette quatrième édition c'est UNE jeune chef, Kari-Innera représentant la Norvège, qui remporte le Trophée Passion 2006. Gonzalo Ferrand se voit attribuer le grand prix de dessert de Valrhona et la 3^e place meilleur classement jusqu'à ce jour pour le Pérou.

Côté animation, le chef étoilé Emile Jung présente sa cuisine, Christophe Felder sa pâtisserie, et Rougui Dia les saveurs de son pays.

Comme beaucoup il m'est arrivé de demander à un chef pour lequel je travaillais « Pourquoi n'écrivez-vous pas un livre de cuisine ? » « J'ai tant de recettes à écrire !... », Et il mourut sans avoir écrit de livre.

Chacun sait que les deux existences du Passé sont l'écriture et la mémoire. Ce n'est pas la mort qui l'a empêché d'écrire ce livre, mais la vie. Cette vie qu'il a tordue dans tous les sens, choyée, aimée, couvée, critiquée. Critique qui a fini par l'assassiner.

Sans écrit la mémoire s'efface et grâce à leurs écrits les chefs demeurent comme les trophées.

Pour cette 5^{ème} édition, le Trophée Passion prend pension à l'Ecole Supérieure de Cuisine Jean Ferrandi. Pierre Gagnaire cède son fauteuil à l'inventif chef

étoilé Thierry Marx qui préside le jury. Les candidats présentent une aiguillette de bœuf flanquée de trois garnitures et un savarin en dessert.

Cédric Chabaudie, déjà vainqueur du Trophée National, est lauréat 2008. Il travaille à la présidence de la République. Hérilalaira Revelomanana, candidat de Madagascar, second, reçoit le grand prix Marnier Lapostolle. Simon Saïd, 3^{ème} meilleur classement pour le Liban depuis la création du Trophée reçoit le grand prix de pâtisserie Valrhona. Eych Zimmer reçoit le grand prix de cuisine Mandar.

Ainsi se clôture le podium 2008, après la remise de nombreux cadeaux et, comme à chaque édition, le diner de gala.... Perpétuant ainsi l'œuvre de Joseph Favre qui organisa la première exposition culinaire et autres concours.

Les touristes ont pour tradition de voyager avec le guide rouge ; comme pour beaucoup d'entre nous mon guide touristique personnel est le Guide Culinaire, après le dictionnaire de Joseph Favre.

Il se fait tard et je marque ma page ; « page 567 : poularde aux nouilles ». C'est la recette pour la sélection du candidat français au Trophée 2010.