

Appréciations du jury du concours de recettes pour le Restaurant « Fare Ura »

Le 12 décembre 2010, le jury composé de Mme Michèle de CHAZEUX, Maeva SHELTON, Claire LEFEBVRE et Patrick REVAULT, s'est réuni pour noter les recettes présentées par des particuliers non professionnels, dans le cadre d'un concours organisé par l'enseigne de restauration Fare Ura.

12 recettes ont été sélectionnées parmi les différentes propositions sur la base des entrées, du plat de résistance, et du dessert.

Le cuisinier « KARL TERIITAUMIHAU », pressenti pour être le Chef du restaurant était chargé de réaliser les recettes sur la base des indications des candidats. Les aliments de composition étaient autant que possible d'origine locale, conformément à la charte de « Fare Ura ».

Les paramètres de notation étaient relatifs à la présentation, à la complexité de la réalisation, au rapport qualité-prix, à l'utilisation des produits locaux dans la recette et au goût.

Chaque membre a établi une fiche de notation suivant les critères imposés et le récolement des notations était effectué par Monsieur Patrick BONDUEL, représentant le groupe propriétaire du restaurant.

A l'issue des opérations de dégustation et de notation, chaque membre du jury a été invité à résumer ses impressions.

Michèle de CHAZEUX a été impressionnée par la diversité des recettes en concours et les qualités gustatives des produits locaux. Elle trouve que le recours à des références culinaires éloignées du goût polynésien est peut-être une gageure hasardeuse. Elle doute, par exemple, que le « crumble » puisse, malgré son originalité et ses qualités gustatives, être adopté par une clientèle plutôt intéressée de retrouver ses propres saveurs, dans ses multiples combinaisons. Elle ne peut que féliciter les cuisinières familiales qui se sont risquées à se confronter dans ce concours difficile.

Maeva SHELTON a salué la parfaite compétence du Chef, dont il était important qu'il maîtrise les cuissons et sache ajuster les combinaisons des produits locaux. Elle regrette que le recours à la crème fraîche, ingrédient essentiel de la cuisine européenne, ait été, dans certains cas, préféré au lait de coco. Elle aurait aimé une introduction plus importante d'une plus grande variété de fruits et légumes locaux. Elle a apprécié l'intégration de la christophine ou chouchoute qui était, dans le passé, un légume universel et populaire qui remplaçait avantageusement la pomme de terre et autres brocolis qui n'étaient pas produits localement. Néanmoins elle trouve les recettes proposées d'excellente qualité de goût, même si certaines sont basiques, sans suffisamment de créativité. Elle milite pour un recours exclusif aux composants d'origine locale.

Claire LEFEBVRE a indiqué que la variété des recettes proposées pouvait parfaitement satisfaire la grande diversité de la clientèle future du Fare Ura. Tout le monde n'est pas, en effet, unanime sur les qualités gustatives de certains produits locaux ou exotiques. Certains peuvent ne pas aimer le taro, mais apprécier, cependant, la purée de taro. Les recettes que la carte du Fare Ura proposera, devront élargir la palette des produits locaux pour faciliter le choix et surprendre le client exigeant. Elle considère que les recettes proposées ont été magnifiquement composées et réalisées. La personne la plus difficile ne pouvait pas ne pas y trouver son bonheur.

Patrick REVAULT dit qu'il n'a aucun a priori sur aucun goût ni aucun produit. La perfection du goût dépend largement du mélange des goûts. C'est une alchimie dont il tient à féliciter les candidats qui ont fait œuvre de recherche et, souvent, d'originalité. Il trouve cependant, malgré le nombre de recettes en concours, que la diversité et la variété des cuisines polynésiennes n'étaient pas suffisamment exposées. La cuisine marquisienne avec son poisson cru « mito » est un exemple de cette diversité. Cette recette a agréablement surpris le jury. Elle est très peu connue et elle est excellente. Il eut fallu, d'autres recettes d'autres contrées de la Polynésie qui a aussi ses terroirs. Fare Ura lancera, peut-être, d'autres concours sur la Cuisine des Tuamotu ou des Australes etc.. Il est sûr que de bonnes surprises surgiront.

En résumé, les membres du jury se déclarent impressionnés par la qualité et, souvent, l'originalité des recettes en concurrence. Toutes ces recettes méritent de figurer sur la carte de Fare Ura, d'autant que le chef Karl, a su, en excellent professionnel polynésien, parfaitement en maîtriser la réalisation. Ils considèrent cependant que l'utilisation d'une plus grande variété de fruits et légumes locaux contribuera à une plus grande diversité et qualité des plats qui ne manqueront pas de satisfaire la clientèle la plus exigeante. Ils préconisent, également, que l'utilisation du lait de coco soit toujours préférée à la crème fraîche. Ils émettent le vœu que Fare Ura initie d'autres concours sur les cuisines plus ciblées des archipels de la Polynésie. Le jury considère que la qualité des recettes proposées, associée au talent du Chef Karl, constitue une bonne augure pour l'excellent accueil que les Polynésiens et les visiteurs réserveront à la cuisine du Fare Ura.