



Concours Jour du Légume : Et le gagnant est... Bruno Deshaies, chef de production à la mairie de Carquefou.

“Le jour
du
légume”

Le 24 janvier dernier, à l'occasion du SIRHA, Bruno Deshaies, chef de production à la mairie de Carquefou, s'est vu remettre des mains du Chef Thierry Alix le premier prix du concours « Jour du Légume ».

Portrait du lauréat

Présent tous les jours au self pour accueillir ses jeunes convives, Bruno Deshaies est un passionné.

Il commence la cuisine à 13 ans. Un parcours classique (CAP et BEP) qui le conduit à travailler dans des Relais et Châteaux, des restaurants gastronomiques, des macarons Michelin, en France et à l'étranger.

En 2003, il décide de se lancer dans la restauration collective. Il intègre l'équipe de Bruno Léger, Chef du service Restauration Municipale de Carquefou. C'est une belle rencontre entre 2 hommes qui partagent une même passion et la même exigence de qualité dans l'assiette.

Pour Bruno Deshaies, « l'image de la cuisine collective a beaucoup évolué, elle sait se réinventer ; le fait de travailler en restauration collective n'est pas un frein à la créativité loin de là ». L'année 2011 commence en fanfare pour lui : il remporte donc le prix du Jour du Légume... et termine 3ème au concours du Gargantua.

Il remporte un samedi en cuisine aux côtés de Thierry Alix, dans son restaurant à Sète et un week-end à L'Auberge Cavalière, un hôtel-restaurant-spa 4* aux Saintes-Maries-de-la-Mer.



Bruno Deshaies reçoit le Prix Jour du Légume sur le Stand Bonduelle Food Service (partenaire du Jour du légume) au SIRHA 2011.

Le Prix « Jour du Légume »

« Le Jour du Légume » est une opération lancée par la Fondation Louis Bonduelle : tous les mardis, des établissements de la restauration collective ou commerciale fêtent le Jour du Légume.

Avec un brin de folie, du plaisir, de l'équilibre et de l'imagination, le légume sort de son rôle d'accompagnement pour être mis à l'honneur. Ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche de la restauration commerciale et collective (chef cuisinier, second, commis...), le Prix Jour du Légume récompense l'originalité, la créativité et l'harmonie des saveurs de recettes qui subliment le légume. Cette année, les différents candidats devaient imaginer une recette du monde, à partir de légumes de saison (légumes automne/hiver).

La recette gagnante

Bruno Deshaies a choisi de cuisiner la lentille et a imaginé une recette intitulée « Harmonie du Monde en 3D ».

Cette recette a particulièrement touché Thierry Alix qui y voit là une véritable invitation au voyage avec la petite légumineuse.

La mise en scène de la recette a été un élément de choix prépondérant dans la sélection du vainqueur ; en effet comme le dit Thierry Alix : « le travail de mise en scène de ce plat est particulièrement agréable, la lentille est un légume peu apprécié et le fait de la présenter de cette façon incite vraiment à la redécouvrir. »

Dans l'assiette se côtoient ainsi en toute harmonie : lentilles (lentille verte du Puy, lentille Corail et lentille du Canada), pommes de terre, pleurote, navet et chou vert. Une symphonie de couleurs et de saveurs très « Jour du légume ».

Le parrain

Cette année, le Chef Thierry Alix est l'invité d'honneur du Jour du légume.

Il débute chez Eurest comme commis de cuisine puis chez Pomona où il fait ses classes de manager comme chef gérant. L'expérience ne dure qu'un temps.

Il prend le large direction la Polynésie. Il y découvre la saveur authentique des fruits, la cuisine des fleurs, le poisson cru, la cuisson à la pierre volcanique....

Chef de cuisine dans un hôtel, puis sur un bateau, après quelques escales au Mexique et en France, Thierry Alix s'établit quelques temps à Saint-Martin à l'hôtel Samana, où tout le gotha new yorkais se rend. Il rencontre alors les frères Pourcel, qui le nomment en 1999 chef de leur restaurant «Jardin des Sens» à Montpellier. De cette association naît une série d'établissements en France (Maison blanche, Sens...) et à l'étranger (de Tokyo à Bangkok en passant pas Shanghai). Autant de lieux où Thierry Alix développe ses talents gastronomiques. Mais avoir ses propres cuisines devient vite une nécessité.

Et c'est depuis 2009 que Thierry Alix exprime son amour du bon et fait vivre des émotions gustatives dans son restaurant «Le Ya» sur la plage de Sète. Emotions qu'il souhaite faire partager aux restaurateurs participant au Jour du légume et à leurs convives !



Bruno Deshaies et Thierry Alix cuisinent ensemble la recette gagnante sur le Stand de Bonduelle Food Service, partenaire du Jour du légume.

A propos de la Fondation Louis-Bonduelle

Créée en octobre 2004, la Fondation Louis-Bonduelle a pour mission de contribuer à faire évoluer durablement les comportements alimentaires en plaçant les légumes et leurs bienfaits au centre de son action.

La Fondation œuvre sur le long terme, dans un cadre international, avec la volonté affichée d'aller plus loin que les discours d'intention générale en donnant à tous, des moyens efficaces, pratiques et souvent inédits de faire entrer les légumes dans son quotidien.

Son programme s'articule autour de trois axes :

- Informer et sensibiliser
- Soutenir et aider la recherche
- Agir sur le terrain.

« A la Fondation Louis-Bonduelle, nous croyons qu'au-delà de l'information à apporter à chacun, un accompagnement est indispensable pour faire évoluer les comportements alimentaires », Christophe Bonduelle, président de la Fondation Louis-Bonduelle.

Plus de renseignements, des actus, des recettes sur www.fondation-louisbonduelle.org