

La Cooking Cup leur a mis l'eau à la bouche

Lundi 25/09/2017

Conçue sur le modèle de la San Pellegrino Cooking Cup, une régates combinant épreuves de voile et de cuisine s'est déroulée pour la toute première fois, dimanche dernier, à Marseille



Pierre-Antoine Denis, chef des restaurants "La Cantinetta" et "Otto", en pleine action dans la kitchenette de l'un des voiliers en course

Conçue sur le modèle de la San Pellegrino Cooking Cup qui rencontre un immense succès depuis sa création il y a une dizaine d'années, à Venise, une régates combinant épreuves de voile et de cuisine s'est déroulée pour la toute première fois, dimanche dernier, à Marseille. Organisée par la Fédération des sociétés nautiques des Bouches-du-Rhône (FSN13) et l'Union nautique marseillaise (UNM), en partenariat avec le Fonds épicurien de Provence et le Groupe Diderot Education, cette déclinaison phocéenne de la "Cooking" a réuni six voiliers et autant de chefs marseillais dans la rade Sud.

De grands noms de la gastronomie

Séduits par l'initiative du président de la FSN13, Michel Lamberti, plusieurs pointures de la gastronomie locale, régionale et même nationale avaient en effet répondu présent, de Ludovic Turac (Une Table au Sud) à Pierre-Antoine Denis (la Cantinetta et Otto), en passant par Pierre-André Aubert (Le Présage), Nicolas Doussière (La Table du Fort), Pierre Giannetti (ex-Grain de Sel) ou encore Mohammed Irshaid (restaurant de l'UNM). Leur défi consistait à réaliser, avec les moyens... du bord, un plat salé à base de poisson et un dessert pour six personnes, tout en participant à une course côtière autour de l'archipel du Frioul. Dans le même temps, sur le pont et dans le cockpit du voilier, leurs équipiers devaient s'efforcer de mener le bateau à la victoire, tout en laissant le temps au maître-coq d'achever ses plats. Plats soumis dès leur retour à terre, à un jury présidé par l'écrivain scaphandrier Gabriel Di Domenico, qui en notait la saveur, bien sûr, mais aussi la température, la cohérence et l'esthétique.

La convivialité et l'ambiance de la plaisance

"Ils ont sorti des choses absolument extraordinaires", s'enthousiasmait Michel Lamberti, humant avec délectation les délicieuses odeurs s'élevant de la cambuse de l'un des voiliers où mijotaient aïoli d'espadon et tatin de pomme. Et d'expliquer tout l'intérêt de cette Cooking Cup : "Les régates de haut niveau, c'est bien beau, mais ça lasse un peu le commun des plaisanciers parce que cela devient de plus en plus la course à l'armement, avec des budgets qui s'envolent pour toujours avoir le meilleur bateau et le meilleur équipage. Les amateurs ne peuvent plus suivre et ne se sentent plus dans leur élément. Avec ce genre de course à thème, sans renoncer à l'esprit de compétition, ils retrouvent la convivialité et l'ambiance de la plaisance. Autre avantage : les bateaux super affûtés sont mis hors jeu d'entrée puisque, à bord de ces engins de compétition, tout est sacrifié à la légèreté, à la vitesse et aux performances; à commencer par le coin cuisine..."

Examen de passage apparemment réussi, donc, pour cette édition "zéro" qui avait valeur de test, en prévision d'une Cooking Cup marseillaise de plus grande ampleur que la FSN13 projette d'organiser en mai prochain.

Trois questions à Ludovic Turac, chef étoilé du restaurant "Une Table au Sud"



La Cooking Cup leur a mis l'eau à la bouche - 2

Cuisiner sur un bateau nécessite-t-il d'avoir le pied marin ?

Ludovic Turac : Je ne sais pas, mais ce qui est sûr, c'est qu'en ayant passé mon permis côtier il y a seulement un mois, je ne peux certainement pas prétendre avoir déjà le pied marin. Or sur la Cooking Cup, cela n'a pas été un handicap.

Peut-on faire des miracles dans la kitchenette d'un voilier ?

Ludovic Turac : C'est vrai que ce n'est pas immense, mais j'ai eu la chance d'embarquer sur un bateau plutôt bien équipé. Et puis grâce à ma participation à la saison 2 de Top Chef, j'avais l'expérience de la cuisine en milieu confiné et très contraint.

Vous êtes donc prêt à renouveler l'expérience ?

Ludovic Turac : Oui, mais à une seule condition : que Michel Lamberti soit toujours aux commandes...

Philippe Gallini