

Le foie gras en folie



Nicolas Boizeau, 19 ans, a participé au challenge foie gras des jeunes créateurs 2008.

Nicolas, 19 ans, draveillois et élève en lycée hôtelier ne connaissait pas grand-chose à la préparation du foie gras et s'est lancé un défi : participer au challenge foie gras des jeunes créateurs 2008. « *Je n'avais jamais fait de concours culinaire, c'est un ami à moi qui m'a encouragé à y participer.* » Les investigations culinaires de Nicolas ont payé puisque le jeune homme a été distingué dans cette compétition. L'examen a permis aux jurés de se régaler de savoureuses agapes. « *Je voulais découvrir les mariages possibles de ce met alors j'ai réfléchi à un menu d'amuse-bouches.* » Son assortiment a fait sensa-

tion : un pressé de foie gras pain d'épices et coings, des tapas de foie gras au confit de figues accompagnés de canneloni de magrets aux herbes, de quoi mettre en appétit... Quelques semaines après sa réussite au concours, Nicolas demeure plus motivé que jamais à poursuivre dans la cuisine, une passion transmise par son oncle, ancien cuisinier. « *Je me souviens de vacances à Montauger où mon oncle me faisait découvrir les produits, les saveurs, le mariage des ingrédients pour un résultat surprenant.* » Le jeune homme revendique la touche artistique du métier auquel il se destine, « *cela reste*

de la création, on ne sait jamais quel plat on préparera demain, avec quels ingrédients. »

Et justement, si l'apprenti cuisinier ignore encore où le mènera sa toque, il se verra bien diriger les cuisines d'un restaurant de cuisine gastronomique moderne, « *avec des instruments que personne ne connaît pour l'instant, de l'azote liquide, pour apporter un peu les sciences en cuisine, faire des expériences...* »

Pour l'instant, le jeune homme s'essaye dans la cuisine familiale à des plats traditionnels à base d'ingrédients inattendus et explore d'improbables mariages, pour le plus grand plaisir des papilles.