



Gastronomie : pas de finale pour Tahiti au Trophée de Babette

Une 5e bougie pour le SAGASDOM a été soufflée ce week-end avec, en finale, la remise du Trophée de Babette, récompensant le meilleur jeune cuisinier ultramarin.

Visuel indisponible

Accueil avec punch tahitien de la maire de Paris, Patrick Ollier, Anne Hidalgo, et de Babette de Rozières et Danièle Evenou. (©PHB)

Une cinquième bougie pour le SAGASDOM, le salon de **Babette de Rozières**, a été soufflée ce week-end avec, en finale, la remise du Trophée de Babette, récompensant le meilleur jeune cuisinier ultramarin. Le titre a échappé aux deux candidats polynésiens, dont l'un avait cependant été qualifié pour la demi-finale samedi.

Comment décrire le SAGASDOM, le salon de la gastronomie des Outre-mer et de la francophonie, qui réunit des exposants des quatre DOM et de la Polynésie française, mais où l'on est surpris de voir des stands sans aucun rapport (vins de Bordeaux, huile d'Italie, coiffeur, opticien et autres services hors de la cuisine, etc.). Un joyeux melting-pot qui rassemble avec force bruit une large majorité antillaise en quête de retrouver ou de découvrir les bonnes choses des îles. Buvettes, snacks, restaurants – dont « La Case de Babette », vendeurs d'épices, de fruits, de confitures, de sorbets, de sauces et autres délices pour le palais forment un remarquable catalogue. Et pour se distraire, sur le podium, défilent les groupes antillais, réunionnais, la Compagnie créole ou encore Sylviane Cédia et même le charmant groupe polynésien « Hotu Rau Ori » secondé côté Pacifique par le groupe wallisien « Felave'i Fiafia ».

Si les enfants peuvent tenter de rêver à Bocuse en s'initiant à l'art culinaire à l'espace « Marmaille en cuisine », les grands, eux, se disputent le Trophée de Babette, concours culinaire qui gagne petit à petit ses lettres de noblesse dans la référence haut niveau. Piloté par la cheffe étoilée Ghislaine Arabian, entourée de la confrérie des Toques françaises que préside Marie Sauce-Bourreau, le concours a réuni cette année neuf concurrents, dont Keanu Teraitua et Manate Mau, présentés par Josh Teva Tinorua, professeur du lycée hôtelier de Tahiti. Vendredi, ils ont eu à préparer en trois quarts d'heure une assiette végétarienne chaude avec rutabaga, carottes, patate douce, panais, herbes, crème, beurre, lait. Keanu, très inspiré a présenté un pavé coiffé d'un hibiscus fort bien imité, tandis que Manate, à la limite horaire, produisait un joli ensemble multicolore, qui lui a valu d'être préféré à son copain pour disputer la demi-finale à six concurrents.

Le lendemain, Manate Mau s'est trouvé confronté à la réalisation d'un plat avec deux poissons (cabillaud et haddock) et légumes. Il a démarré en trombe et a eu tout le temps ensuite de dresser le plat avec un sens artistique certain. Et là, il semble qu'il n'a pu convaincre le jury (entièrement féminin d'ailleurs) et c'est en beau joueur et très digne qu'il a accepté l'arrêt à la deuxième marche, sous le regard de son professeur et d'Yves Dhiéras, tous deux du lycée hôtelier et tous deux quelque peu dubitatifs.

[Visualiser l'article](#)

Les talents de nos deux jeunes futurs cuisiniers ne s'arrêtaient pas là et durant les trois jours du salon ils ont aussi proposé sur le stand de la Polynésie française une dégustation de poisson cru mariné et, lors de l'inauguration du salon, ils ont accueilli avec un punch tahitien l'escorte officielle de Babette de Rozières et de la maire de Paris, Anne Hidalgo. En réservant le stand, la Délégation de la Polynésie française a eu la bonne idée d'associer des étudiants de l'AEPF de Paris (Association des étudiants de la Polynésie française) qui, de leur côté, ont confectionné des barquettes de poisson cru proposées à la vente. Le hic c'est que l'on comptait profiter du surplus éventuel du *ma'a* acheminé de Tahiti pour le déjeuner tahitien au Sénat la semaine dernière et qu'il a fallu faire un trou dans la caisse de l'AEPF de 2 500 euros (298 300 FCFP) et filer à Rungis acheter les produits. La caisse ce dimanche soir aura-t-elle créé une bonne surprise ? En tout cas, l'opération est à renouveler – dans de meilleures conditions certes – quitte à démontrer ailleurs qu'au salon de l'Agriculture que le fenua a des jeunes qui ont la passion de la gastronomie et des jeunes qui veulent promouvoir les produits de leurs îles.

Visuel indisponible

Keanu et Manate avec Babette et Smaïn (©PHB)

Ils ont dit :

Keanu Teraitua : Il y avait un légume que je ne connaissais pas (le rutabaga). Je voulais faire une purée et j'ai aussi pris mes aides pour faire une déco parce que je n'aime pas laisser du blanc dans les assiettes et préfère la couleur. Faire un hibiscus sur la purée de patate douce en pavé et le reste comme la fleur avec pétales salés. Mais j'aurais préféré faire ce que j'avais vraiment en tête (rire !). Il me manquait aussi des ustensiles.

Manate Mau (demi-finaliste) : Pour moi, rien n'est facile. J'aime chercher les problèmes puis les résoudre. Aujourd'hui, pour moi, ce n'était pas compliqué. J'avais deux poissons et il fallait que je les travaille, que je les manipule avec précaution parce que le cabillaud est très fragile. A la fin, j'ai mis quelque chose sur la peau. J'ai surtout joué la simplicité.

Josh Teva Tinorua, professeur au lycée hôtelier : Une bonne semaine de préparation avec une à deux heures par jour. Cela a été court mais intensif et nous étions prêts. On ne savait pas quels seraient les types de plats demandés mais on savait que ce serait à base de spécialités d'outre-mer. La surprise avec le plat végétarien, mais pas de problème. Le bilan est très positif malgré notre position, qui ne nous pas permis d'aller en finale. Très positif tant pour Keanu que pour Manate. Nous en sommes très fiers. Nous ne contestons pas les résultats et nous allons rester sur cette note. Je suis fier de mes gars et ils n'ont pas été mauvais perdants. Ils ont gardé la tête haute. Maintenant il faut les encourager à garder le cap. C'est une étape tout simplement. On reviendra l'année prochaine.