



EURE

PACY-SUR-EURE

Yannick Dubois, l'étoffe d'un chef

Yannick Dubois a remporté la catégorie amateur du trophée des Léopards, un nouveau concours culinaire dont la finale a eu lieu à Granville. Le cuisinier avait trois heures pour mettre en valeur des produits normands.



Yannick Dubois a remporté le concours culinaire le trophée des Léopards dans la catégorie amateur



ALICE PATTYN

Des concours, il en a déjà gagné mais celui-ci est un véritable tournant dans sa « carrière » de cuisinier amateur. Yannick Dubois, fraîchement installé à Pacy-sur-Eure (auparavant, il habitait Évreux), a remporté le 25 mai, à Granville, le trophée des Léopards, dans la catégorie amateur. Ce nouveau concours culinaire était organisé par Marie Sauce-Bourreau, experte dans la communication et l'organisation d'événements gastronomiques, présidente des Toques françaises et fondatrice de la Cuillère d'or. Elle organise notamment le concours du prestigieux trophée Jean Delaveyne. Autant dire qu'il y avait « du niveau » pour ce concours.

CHANGER DE RECETTE EN CINQ MINUTES

Mais Yannick Dubois n'en est pas à son premier palmarès, il a remporté le trophée de la Pâtisserie française au salon du Chocolat en 2019 et a été vice-champion de France de cuisine amateur en 2015. La pression des concours, il la connaît bien mais il y a toujours des coups de stress. Les candidats avaient trois heures pour cuisiner des produits normands et présenter six assiettes d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Cinq minutes avant le lancer du chrono, Yannick Dubois analyse l'économat à sa disposi-

tion. « C'était un rouleau compresseur dans ma tête. Je voulais accompagner la matelote de rousette avec des lardons et champignons mais il n'y en avait pas. J'ai dû penser en cinq minutes à une autre recette. »

« C'était un stress monstrueux même si je suis un habitué du concours. Vu le niveau et le jury impressionnant qu'il y avait ! »

Yannick Dubois

Le cuisinier rebondit rapidement et ne perd pas un instant pour lancer les préparations. « J'ai commencé par le riz au lait car c'est très long et ensuite les bulots. » Une minute de retard, ça coûte cher, il ne fallait pas traîner. « Il y a des points de pénalité pour le retard. » Yannick Dubois sort six assiettes de chaque plat, toutes identiques : c'est la règle. Maintenant, son sort est entre les mains du jury. « Je n'étais pas du tout satisfait de mon plat, je n'y croyais pas. Ce n'était pas ce que j'avais en tête », raconte Yannick Dubois.

UN JURY DE MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE ET D'ÉTOILÉS

Vingt-trois personnes vont analyser, goûter et noter ses recettes.



Parmi elles, dix Meilleurs ouvriers de France, deux chefs étoilés, des restaurateurs normands, parisiens... Que du beau monde ! *« C'était un stress monstrueux même si je suis un habitué du concours. Vu le niveau et le jury impressionnant qu'il y avait ! Et pourtant, ces cuisiniers-là sont très humbles, accessibles. »* Dans la note, la propreté de son plan de travail, la technicité sont aussi pris en compte. *« Ils regardent vraiment tout de A à Z. »*

Le résultat tombe : il est le grand gagnant de la catégorie amateur. *« J'ai toute la pression qui est retombée. C'est une grande satisfaction personnelle ! J'ai eu des compliments de certains chefs qui m'ont touché. »* Cette belle victoire s'accompagne de la joie de ses proches. *« Ma fille m'a appelé papa champion, avec les larmes aux yeux. C'est ça la récompense ! Je profite de ce moment, c'est un bonheur absolu ! »* ■

SON MENU

Entrée : une fricassé de bulots à la pomme et au cidre avec une raviole de pomme de terre.

Plat : une matelote de roussette avec une crème au pommeau accompagnée d'un chou farci végétarien et d'une pomme de terre au neufchâtel.

Dessert : une teurgoule revisitée avec des pommes au four, une chips de pomme au calvados et un caramel beurre salé au calvados.

Des opportunités qui se multiplient

Le cuisinier amateur travaille dans l'événementiel et est notamment DJ dans la vie professionnelle. Depuis quelques semaines, sa passion prend une nouvelle place ailleurs que dans sa cuisine. Après la sélection normande en mars pour le Trophée des Léopards, Yannick Dubois a eu l'occasion de rencontrer Laurent Mariotte et de participer à son émission sur Europe 1. *« Il cherchait un cuisinier sans restaurant, ni étoilé pour son émission en direct d'Orbec. On nous a mis en contact et je me suis retrouvé à faire l'émission avec lui. J'ai cuisiné le poulet Vallée d'Auge. »* Après sa première place au Trophée des Léopards, les opportunités se multiplient. *« C'est un véritable trem-*

plin. » Certains chefs lui ont dit qu'il avait le potentiel pour participer à Top Chef. *« Mais je trouve que c'est un peu trop haut pour moi. Par contre, j'aimerais participer au Meilleur pâtissier. »* Yannick Dubois aimerait proposer des ateliers cuisine et des soirées où il serait le chef en cuisine. *« On travaille sur des projets avec l'International hôtel de Chaignes où j'ai été accueilli pour me préparer au concours. On voudrait proposer des soirées où les gens pourront déguster les recettes du concours. »* Il reste ouvert aux collaborations. Pourquoi pas avec David Gallienne, le gagnant de Top Chef 2020 ? On ose suggérer l'idée...