



CONCOURS

MOF 2007 SECTION SERVICE

VU PAR UN MEMBRE DU COMITÉ D'ORGANISATION



Gil Galasso, professeur de restaurant au lycée Hôtelier de Biarritz, est MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la table 2003. Il s'est mis en situation pour nous dévoiler sa perception moderne de l'épreuve.

SUJET DE L'ÉPREUVE TECHNIQUE : DEMI-FINALE

Vous devez préparer une sole meunière pour deux enfants

Je me suis efforcé de travailler avec les mêmes ingrédients et matériels qui étaient proposés aux candidats et qu'ils devaient sélectionner eux-mêmes sur un buffet à leur disposition, à savoir :

Ingrédients : beurre, citron, persil, sel et poivre

Matériel : réchaud à gaz, assiettes de différentes tailles, divers couverts

La sole pour deux personnes était apportée par un commis dans un poêlon bi-métal.

La technique que je vous propose est plus axée sur les réalités de la profession que sur le classicisme de certains ouvrages pédagogiques. J'ai essayé d'associer esthétisme, efficacité et respect de la tradition. Certains candidats ont préféré découper directement la sole dans le poêlon, il était alors difficile de réaliser un beurre meunière correctement. J'ai préféré travailler dans une assiette de découpe chaude, en écartant l'utilisation d'une assiette à déchets, qui aurait nécessité plus de gestuelle.

L'ensemble de la réalisation ne doit pas excéder plus de 4 minutes. Il faut garder à l'esprit que les barbes, arêtes et tête du poisson sont particulièrement inesthétiques. Il faut donc retirer le plus vite possible cette assiette de découpe après l'opération.

Il est essentiel de garder un contact commercial avec les clients (jurys), pendant la réalisation de la recette. Toute la difficulté consiste à trouver le bon discours, qui ne doit pas être basé uniquement sur la qualité de la sole car il s'agissait d'enfants. Certains candidats, par exemple, n'ont pas hésité à demander aux enfants comment se passaient leurs vacances, en se situant dans leur région d'origine. Cela a été bien accueilli par le jury.

1



Placer le poêlon sur le réchaud, déposer la sole dans une assiette de découpe chaude à l'aide d'une pince. Placer 50 grammes de beurre dans le poêlon, puis allumer celui-ci (ne pas placer le beurre dans un poêlon trop chaud car il risque de noircir).

2



Cuire le beurre afin d'obtenir une couleur «noisette». Le beurre en cuisson émet un bruit agréable, on dit que le beurre «chante», ceci constitue une possibilité de conversation avec les enfants à table (représentés par des membres du jury). Pendant la cuisson du beurre, retirer rapidement la tête et ébarber la sole.



3 A l'aide d'une pince, verser le jus d'un demi-citron dans le beurre.



4 Saler légèrement le beurre, éventuellement ajouter un peu de poivre. Tenir compte de l'âge des enfants, qui d'ordinaire n'apprécient pas les préparations trop poivrées.



5 Ajouter du persil haché en fin de préparation. Le persil ne doit pas cuire dans le beurre, il perdrait sa couleur. On peut envisager d'éteindre le réchaud pour un instant afin que le persil infuse doucement.



6 Retirer les filets de sole rapidement, en commençant par les filets supérieurs, les placer dans le beurre.



7 Retirer l'arête centrale rapidement



8 Placer les filets inférieurs dans le beurre meunière, en les inversant par rapport aux filets supérieurs.



9 Retirer l'assiette contenant les déchets, placer sur la partie supérieure du guéridon deux nouvelles assiettes chaudes, y placer dans chacune un filet supérieur et un filet inférieur.



10 A l'aide d'une cuillère, napper le filet supérieur (doré). Traditionnellement, on ne napper pas le filet inférieur (blanc), mais dans le cas du service d'enfants, cette opération permettra d'apporter une brillance aux filets, qui seront ainsi plus appétissants.

Pour aller plus vite, la garniture était servie à l'anglaise, après que les assiettes ont été placées devant les clients.