

L'odyssée culinaire s'achève en terre de Galice

Du 24 au 28 janvier, le lycée hôtelier Guillaume Tirel a accueilli deux ténors de la gastronomie de Galice pour clore trois semaines de master classes autour de la cuisine et la culture culinaire méditerranéennes.

Originaires de cette région située entre terre et océan au nord-ouest de l'Espagne, les chefs Jose Manuel Mallon et Manuel Parada, ont choisi de faire découvrir des recettes séculaires et iconiques à des élèves de BAC Professionnel et Technologique, ainsi qu'à des étudiants de BTS MHR (Management en Hôtellerie et Restauration).

Ainsi, Jose Manuel Mallon qui anime des ateliers culinaires dans un espace gastronomique à Santiago de Galicia et Manuel Parada chef du Restaurant Nordestada ont transmis leur savoir-faire et leur passion pour leur terroir autour de la cuisine du poulpe ; un produit phare de Galice ! Traditionnellement servi en apéritif, il figure parmi les produits de la mer les plus prisés en Espagne. Grâce à l'expertise des deux chefs galiciens, les élèves ont découvert des techniques de cuisson et des pratiques culinaires respectueuses : Ils ont réalisé une recette de poulpe accompagné de pommes de terre vapeur et servi avec une vinaigrette à l'huile d'olive, composée d'oignons, poivrons et pommes Granny Smith émincés.

Les chefs galiciens ont ensuite choisi de présenter l'empanada, une recette ancestrale, originaire de Galice, qui se transmet de génération en génération, et dont la popularité remonte au XVIème siècle ! Le nom empanada vient du verbe espagnol « empanar », qui signifie remplir, recouvrir, ou enrober. Il s'agit d'une tourte élaborée à partir d'une pâte à pain ou feuilletée, fourrée avec de la viande, du poisson (thon, morue ou sardine), des fruits de mer, et des légumes d'été- poivrons, tomates... On la partage en famille ou entre amis.

L'atelier culinaire s'est achevé par la confection d'un dessert traditionnel, La tarta de Santiago, ou gâteau de Saint Jacques ; une pâtisserie aux amandes et parfumée à la cannelle ou avec un zeste de citron, dégustée en Galice et plus particulièrement sur les chemins de Compostelle. Recouvert de sucre glace et faisant apparaître la croix de Saint Jacques à l'aide d'un pochoir, ce gâteau bénéficie du label européen Indication géographique protégée (IGP) depuis 2006.

.....

Le 26 janvier, un cocktail dinatoire a été préparé par les deux chefs galiciens, assistés par des étudiants de BTS et leur professeur de Cuisine, M Lhermet. Les convives ont pu déguster des tapas ;

- Poulpe en brochette
- Croquetas
- Tortilla de pommes de terre
- Moules marinées en escabèche

des plats régionaux ;

- Colin à la vapeur et riz aux légumes
- Veau à l'estouffade accompagné de châtaignes

La dégustation s'est poursuivie avec des fromages de Galice et des dessert traditionnels ; les filloas-petites crêpes au miel et la tarta de Santiago.

Les mets étaient accompagnés de vins de Galice, un territoire particulièrement approprié, en raison de son climat humide et de son ensoleillement, pour la production de vins rouges puissants et de vins blancs aromatiques qui se marient à merveille avec les produits de la pêche régionale !

Témoignages des enseignants :

Mar Gonzales de la Torre est professeure d'espagnol au lycée hôtelier Guillaume Tirel :

« La cuisine est une belle manière de vivre les langues étrangères et de voyager en Europe ! Ces ateliers culinaires animés dans la langue d'origine des chefs Mallon et Parada, ont permis à nos élèves et nos étudiants de pratiquer l'espagnol dans un cadre professionnel. Grâce à cette expérience, plusieurs d'entre eux souhaiteraient effectuer un stage en Espagne afin d'enrichir leurs compétences professionnelles et linguistiques. »

Témoignages des intervenants :

« J'ai beaucoup apprécié ces journées passées avec des élèves et des étudiants curieux et passionnés par la culture et la cuisine espagnoles. C'était un beau moment de partage » Manuel Parada

« J'aimerais beaucoup renouveler cette expérience l'année prochaine, car nous avons beaucoup échangé avec les élèves, les étudiants et leurs professeurs. J'étais très heureux de partager avec eux un peu de mon histoire, ma culture et les traditions culinaires de la Galice. » Jose Manuel Mallon

Témoignages des élèves :

« Le chef Mallon nous a appris comment travailler un poulpe entier avant la cuisson. Ce sont des étapes longues, minutieuses, mais essentielles pour réussir la recette du poulpe à la galicienne. C'était vraiment très intéressant ! » Eric

« Nous avons eu la chance de découvrir de délicieuses recettes traditionnelles et familiales de Galice. C'est une cuisine saine, naturelle et généreuse à base d'huile d'olive, de légumes frais et de produits de la pêche. » Alexis



Un air de Dolce Vita au lycée Tirel : Enseignants, élèves, Tatiana Baffoni, Luciano Di Carlo, Roberto Ghin (au centre)

Initiation aux différentes recettes de café



Préparation de cocktails sous regard avisé de Tatiana Baffoni



Le chef Luciano Di Carlo