

# La Clapassade

Dossier de presse  
Mercredi 6 octobre 2010

les 10  
recettes  
finalistes



## Finale de la Clapassade

**M**

Montpellier *mille et une vies*

## Une signature culinaire pour Montpellier



Parce que Montpellier, ville du sud et du bien vivre, possède une tradition gastronomique, la Ville de Montpellier a en effet décidé de lancer en août 2009 un grand concours culinaire destiné à doter la capitale du Languedoc d'un plat emblématique, familial, facile à composer avec un réel rapport qualité – prix.

Ce concours « Clapassade, inventez le plat de Montpellier » a reçu un large écho avec 240 recettes originales enregistrées toutes imaginées par des Montpelliérains. Un jury de présélection a ensuite retenu parmi ces propositions, 10 recettes d'agneau, de veau, de légumes, de poissons, de bœuf... chacune testées par leur auteur avec l'aide de 10 grands chefs montpelliérains, membres de l'Association des Disciples d'Escoffier\*, ordre international pour la transmission et l'évolution de la cuisine.

Le 6 octobre un jury de professionnels, de journalistes et de Montpelliérains se réunit au Jardin des Sens pour la sélection finale. Les 10 grands chefs montpelliérains prépareront, selon les indications des « inventeurs culinaires », les dix propositions. La recette de La Clapassade sera désignée à l'issue d'une dégustation et d'une notation de chaque plat.

La Clapassade sera ensuite proposée à la dégustation du public le 15 octobre prochain à la Foire internationale de Montpellier, sur le stand de la Ville puis continuera de véhiculer les traditions culinaires de Montpellier à l'occasion d'autres événements festifs.

Le mot occitan, "Lou Clapas " signifie un amoncellement rocheux et fait référence à l'origine au site sur lequel s'est développée la ville de Montpellier vers le X<sup>e</sup> siècle: des champs de garrigue (d'où les cailloux) couverts de chênes kermès

\*Les grands chefs membres de l'Association des Disciples d'Escoffier, parrains des candidats :

1. Laurent Pourcel, Le Jardin des Sens
2. Vincent Valat, Chef au restaurant des frères Pourcel, L'Insensé du musée Fabre
3. Gérard Cabiron, traiteur Meilleur ouvrier de France
4. Eric Cellier, la Maison de la Lozère
5. Charles Fontés, la Réserve Rimbaud
6. Philippe Chapon restaurant le Tamarillos
7. Jean Michel Bourgal, traiteur
8. Jacques Mazerand, restaurant le Mazerand
9. Michel Lousteau, domaine de Soriech
10. Pierre-Olivier Prouhèze, restaurant Prouhèze Saveurs



Finale de la Clapassade  
Mercredi 6 octobre

## La Clapassade : les étapes du concours

### RAPPEL DES FAITS

#### 1<sup>er</sup> temps : A vos recettes !

Jusqu'au 31 août 2009, tous les Montpelliérains ont pu enfiler un tablier et relever leurs manches pour concocter un plat (ou une salade-repas) en suivant quelques conseils.

- un récipient adapté pour 4 ou 6 personnes.
- des produits locaux, tout en veillant à écarter les ingrédients qui pourraient déplaire à certains touristes (escargots, cuisses de grenouilles...).
- de l'inspiration personnelle ou des recettes anciennes.
- des gestes faciles à imiter par des non-professionnels.

#### 2<sup>e</sup> temps : On ne garde que le meilleur !

2009 - 2010 :

- Un jury (restaurateurs locaux, journalistes, élus, Montpelliérains) a sélectionné les dix meilleures recettes.

Septembre - octobre 2010

- Les 10 recettes sont placées entre les mains de cuisiniers renommés, parrains des candidats, qui réaliseront les plats pour qu'un second jury (chefs étoilés nationaux, journalistes spécialisés, chefs d'entreprise de l'agro-alimentaire, élus...) choisissent le plat qui deviendra emblématique de Montpellier !



#### 3<sup>e</sup> temps : Faire monter la Clapassade !

Le plat est fin prêt à ravir les papilles des Montpelliérains et des estivants lors des manifestations publiques de la Ville (Foire internationale, Hivernales...).

#### 4<sup>e</sup> temps : Mettez vos papilles en éveil !

Une réflexion sera engagée et des partenariats signés dès 2011 afin que la Clapassade soit proposée dans les restaurants de Montpellier.

# Règlement du concours culinaire “La Clapassade, inventez le plat de Montpellier” Articles principaux



**Article 3 : Le Concours consiste à inventer une recette : le plat de Montpellier** qui, sous l'impulsion de la Ville, deviendra une spécialité, emblématique, largement présente et promue dans la ville. Le plat à inventer devra respecter le cahier des charges et notamment utiliser des ingrédients et produits de la région.

## Article 6 : Phase 1 – Sélection de 10 recettes

6.3 Les conditions à respecter, le cahier des charges pour l'élaboration de la recette

- Chaque candidat doit présenter une seule recette.
- La recette doit être personnelle. En effet, la reproduction même partielle, d'une recette publiée par un tiers est interdite. En cas de contestation d'un tiers, la Ville ne pourra être tenue pour responsable. Le candidat devra répondre en personne de cette contestation.
- La recette doit être un plat principal de repas (elle ne doit pas être une entrée, ni un dessert). Elle peut être une salade à condition qu'elle soit prévue pour constituer un plat principal (notamment en termes de volume/quantité et dans sa fonction de satiété).
- La recette doit utiliser des produits de la région, bios si possible.
- La recette doit tenir compte des aversions connues de certaines catégories de populations.
- La recette doit être suffisamment explicite et abordable en termes de difficulté pour, ensuite, pouvoir être cuisinée par des non-spécialistes.
- La recette doit être établie sur la base de 4 ou 6 personnes. Cependant, elle doit être conçue pour pouvoir être cuisinée pour une douzaine de personnes.
- La recette peut s'inspirer d'une recette ancestrale modernisée et remise au goût du jour.



6.5 La sélection des 10 meilleures recettes

### Composition du Jury de sélection

Au quatrième trimestre 2009 (mi 2010 en fait), la Ville met sur pied un Jury de sélection des recettes candidates. La Ville est souveraine sur la composition du Jury, qui sera présidé par un grand Chef local, et pourra compter des restaurateurs locaux, des élus, des citoyens.

### L'évaluation des recettes

Sous réserve du respect des conditions de participation et du cahier des charges, chaque recette sera évaluée, de façon anonyme, par le Jury sur la base de 100 points selon les critères suivants :

1. Rattachement et valeur emblématique pour la ville de Montpellier (25 points)
2. Utilisation et valorisation des produits de la région (25 points)
3. Clarté et cohérence de la recette (explications et progression) (20 points)
4. Simplicité, facilité de prise en main pour des non-spécialistes (10 points)
5. Originalité (10 points)
6. Maîtrise des coûts (10 points)

Chaque dossier complet, conforme aux conditions et cahier des charges sera noté par le Jury.



*Sélection des 10 meilleures recettes*

Les 10 meilleures recettes seront celles qui auront obtenu les 10 meilleures notes.

## **Article 9 : Phase 2 – La finale du Concours avec sélection finale du Plat de Montpellier**

*Composition du Jury de sélection finale*

Dans le courant du quatrième trimestre 2010, la Ville réunit un second Jury chargé de départager les 10 recettes lauréates pour choisir la grande gagnante qui deviendra le "Plat de Montpellier".

La composition du Jury est sous la responsabilité de la Ville qui prévoit d'y inclure des chefs étoilés de niveau national, des journalistes spécialisés, éventuellement des élus et chefs d'entreprise agroalimentaire.

## **Article 10 : Promotion de La Clapassade**

La Ville entend promouvoir La Clapassade auprès des restaurateurs de Montpellier (voire du Languedoc-Roussillon) afin qu'ils l'intègrent dans leur carte. Elle en fera le plat phare lors des Estivales, manifestation festive estivale associant arts de la rue, artisanat et dégustations, tous les vendredis soirs au centre de Montpellier. La Ville prévoit également de convaincre l'industrie agroalimentaire d'adapter la recette aux contraintes industrielles pour développer une Clapassade toute faite de qualité (frais, semiconservé, conservé ou surgelé).



## Les membres du jury de La Clapassade



### Six tables d'une dizaine de personnes

#### TABLE 1

1. Hélène MANDROUX – Maire de Montpellier
2. Eric ROUX – chroniqueur radio
3. Guillaume CROUZET – Express Style
4. Jean-François MESPLEDE – Guide Michelin
5. Fanny REY (Oustau de Baumanière)
6. Isabelle AUGUY (chef étoilée à Laguiole)
7. Marc DE PASSORIO, (Hostellerie du Vallon de Valrugues à Saint Remy de Provence)
8. Henry-Jean SERVAT
9. Dominique HOMS (journaliste à Côté Sud)
10. Docteur Laurent CHEVALLIER ( Nutritionniste, écrivain)
11. Florence FELLOUS (France Culture)

#### TABLE 2

1. Michel ASLANIAN (Conseiller municipal - Coordonateur du projet)
2. Marc DUFOUR (Adjoint au maire, délégué à l'emploi, à l'insertion par l'économie et au développement économique et commercial)
3. Michel PASSET (Adjoint au maire, délégué à la jeunesse et à la ville étudiante)
4. Jacques TOUCHON (Adjoint au maire, délégué au rayonnement international et au co-développement)
5. Christian BOUILLE (Adjoint au Maire, délégué à la Rénovation urbaine, au logement social et au quartier Cévennes)
6. Hélène QVISTGAARD (Adjointe au maire déléguée au droit au logement et au service Municipal de la caution)
7. Agnès BOYER (Conseillère municipale – initiatrice du Carnaval du goût)
8. Fanny DOMBRE-COSTE (Adjoint au maire, déléguée à la vie associative et au quartier Centre - Président de l'Office du tourisme)
9. Frédéric TSITSONIS (Adjoint au maire délégué à l'économie des ressources et du patrimoine)
10. Philippe THINES (Adjoint au maire, délégué au quartier Hôpitaux-Facultés et à l'Europe)

#### TABLE 3

- 1 Marie-Jo BASO
- 2 Bernadette DEJEAN
- 3 Marlène MAUREL
- 4 Michel MONMARCHON
- 5 Michèle PIERSON
- 6 Isabelle GALINDO
- 7 Catherine CAZANAVE
- 8 Anne-Marie PINI
- 9 Jean-Louis PASQUIER
- 10 Christiane ROUSSET

### TABLE 3 bis

1. Gwenola SEYE
2. Laurence LABRE
3. Serge ALIAU
4. Monique TERSIN
5. Joëlle REMY
6. Zohra MANSOURI
7. Daniel SIMONNET
8. Madeleine BOURDEL
9. Serge SUCARRAT
10. Aurore PUJOLS
11. Alain JUNCY

### TABLE 4

1. Jacques GRAVEGEAL (président de la Chambre d'agriculture de l'Hérault)
2. Philippe ETOURNEAU (Chambre de commerces et d'industries de Montpellier)
3. Claude LOPEZ (président de la Chambre des métiers et de l'artisanat de l'Hérault)
4. Jacques MESTRE (Fédération des restaurateurs)
5. Jean-Philippe GRANIER (Coteaux du Languedoc)
6. Daniel CANCEL (chef de travaux - Lycée Jules Ferry)
7. Jonathan WALID (Chef pâtissier, Oustau de Baumanière)
8. Matthieu De LAUZUN (Restaurant DE LAUZUN à Gignac)
9. Gérard PINTO (Commerçant du Centre ville)
10. Alban ZANCHIELLO (Directeur adjoint de Cabinet)
- 11- Jean BERNARD (journaliste à L'Hôtellerie)

### TABLE 5 – LA PRESSE LOCALE

### TABLE 6 – LES LAUREATS (11 PERSONNES)

1. Robert MORA
2. Pascal COULON
3. Serge NAVEL
4. Jeanne RUZAFI
5. Jacques GAUFFIER
6. Jean Jacques BEUCLER
7. Michel OTELL
8. Nelly KOTZKI
9. Béatrice GIRAUD
10. Simone CAUQUIL
11. Lucas GIRAUD

## Les Disciples d'Auguste Escoffier

### «Association pour la transmission, la culture et la modernité de la cuisine»

Les Disciples d'Auguste Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice et Président de la Fraternelle des Cuisiniers.

Dans le cadre de cette fraternelle, il organisait un concours, le Grand Prix Auguste Escoffier. Mais aucune association gastronomique n'existant alors dans le sud de la France, il eut l'idée de réunir les chefs de cuisine des grands hôtels de la région. Ils mirent au point une " proclamation " qui tenait lieu alors de statuts, le cérémonial d'intronisation etc.

Un premier Chapitre s'est tenu au début des années 60 sous la présidence d'Eugène Herbodeau qui avait travaillé avec Escoffier et écrit un livre sur lui avec Paul Thalamas, un de ses autres fidèles. Quatre-vingt Disciples furent intronisés ce jour-là.

Les Disciples d'Auguste Escoffier se développèrent alors dans toute la France et à l'étranger. Jean Ducroux disparu, différents Présidents prirent le relais. Dans les années 80, Henri Ricottier contribua largement à élargir son influence : les Délégations régionales se multiplièrent.

Puis vint un nouveau Président, Jean-Claude Guillon, chef du Grand Hôtel du Cap Ferrat. Avec le nouveau Secrétaire général Bernard-Louis Jaunet et le Bureau de l'association, il entreprit de remettre à plat des statuts qui n'étaient plus conformes et de rebâtir une association dynamique, bien structurée, rassemblant toutes les Délégations françaises et étrangères sous la même bannière de l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier.

En 2007, Jean-Pierre Biffi, chef exécutif de Potel & Chabot, Président depuis 15 ans de la Région Paris Ile de France, fut élu à la Présidence Internationale avec pour objectif de rassembler les Disciples Escoffier du monde entier moderniser les Disciples et de les engager dans un véritable " Esprit Escoffier " :

- partage des connaissances,
- respect de l'histoire culinaire,
- préconisation de son évolution : " La cuisine évoluera comme évolue la société elle-même, sans cesser d'être un art " a écrit Escoffier,
- soutien d'une cause caritative.

Lors du Conseil d'Administration et de l'Assemblée Générale du 3 février 2008, le nom de Disciples Escoffier International fut adopté et l'association fut ainsi bien définie : " Association pour la transmission, la culture et la modernité de la Cuisine ".

Le bureau des Disciples d'Escoffier est composé de deux secrétaires, deux trésoriers dont Gérard OUDIN et d'un président international Jean-Pierre BIFFI.





Direction de la Communication

Service de presse

Tél 04 67 34 73 92

**M**

Montpellier *mille et une vies*