

# Concours de cuisine gourmets Institut Paul Bocuse : Margaux Choisel, sacrée gagnante parmi près de 100 candidats



2ème édition du Grand Concours Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse

Le 12 février 2016

Vendredi 12 février, la candidate d'Annecy a régalé les papilles du jury avec sa recette de madeleines salées au roquefort et fruits compotés au Sauternes et s'est imposée face aux cinq autres finalistes originaires de Colmar, Boulogne Billancourt, Lyon, Saint Jean d'Illac ou encore de Giubiasco en Suisse.

Sélectionnés parmi 96 dossiers de candidatures, ils ont eu chacun 1h15 et un budget de 30 euros pour élaborer leur recette originale de madeleines salées face à un jury de professionnels et de gastronomes présidé par Alain Le Cossec, chef MOF exécutif de l'Institut Paul Bocuse, Philippe Jousse, Chef de l'École de Cuisine Gourmets - ancien Chef d'Alain Chapel 3\*- et par la gastronome Mercotte.

**Les lauréats de cette 2ème édition du concours de l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse :**

- **1er Prix - Margaux Choisel** d'Annecy avec sa recette de madeleines au roquefort et fruits compotés au Sauternes. Elle remporte un week-end gastronomique pour deux personnes, comprenant une nuit au [Royal 5\\* Institut Paul Bocuse](#) ainsi qu'un repas à [l'Institut. restaurant-école](#), situés au cœur de Lyon, au 20 Place Bellecour.

*« Ma recette est inspirée d'un célèbre accord mets et vins qui m'a fait découvrir à quel point le vin est un élément structurant de la dégustation. Ainsi, j'ai choisi d'illustrer l'accord surprenant du roquefort et du Sauternes. J'ai injecté le roquefort uniquement au cœur de la madeleine pour créer un contraste avec le reste du produit. La madeleine, quant à elle, est aromatisée avec une compotée de fruits qui exprime toutes les notes aromatiques que l'on retrouve habituellement dans le Sauternes ».*

- **2ème Prix - Stéphanie Clinard** de St Jean d'Ilac a réalisé des madeleines au fenouil caramélisé, graines de fenouil et saumon fumé. Elle viendra suivre un [cours de cuisine](#) offert à l'Institut Paul Bocuse.
- **3ème Prix - Valérie Filhol** de Lyon a imaginé une recette à base de mousseron, courge muscade, petit épeautre, huile d'olive et piment d'Espelette. Elle repart avec un lot de produits De Buyer et Pavoni.

**La recette de "Madeleine au Roquefort et fruits compotés au Sauternes" de Margaux :**

## MATÉRIEL

---

Balance précise au gramme	Couteau éminceur
Planche à découper	Couteau d'office
Bols	Fouet
Cul de poule	Cuillères à café
Poche à douille	Cuillères à soupe
Douille à garnir 4mm	Fourchette
Russe 16cm	Pinceau
Plaques de cuisson	Râpe microplane (zestes)
Four à chaleur tournante	Moules à madeleine

## INGRÉDIENTS POUR 8 MADELEINES

---

### APPAREIL A MADELEINE

1 œuf  
 60g de farine T55  
 3g de levure chimique  
 15g de sucre  
 20g de lait frais entier  
 70g de beurre demi-sel  
 1g de sel fin

### COMPOTÉE DE FRUITS

25g d'abricots secs  
 25g de figue violette fraîche  
 50g de mangue (avion)  
 Le zeste d'1/4 de citron jaune  
 2 cc de sirop d'érable  
 1 cc de miel  
 2 cc de Sauternes

### FOURRAGE AU ROQUEFORT

50g de roquefort  
 10g de lait entier

# PROGRESSION

---

## COMPOTÉE DE FRUITS

Détailler l'abricot, la figue et la mangue en brunoise. Zester le quart de citron jaune. Placer le tout dans une russe. Ajouter le sirop d'érable, le miel et le Sauternes et porter à frémissement. Maintenir la cuisson 5 min puis couper le feu.

## APPAREIL A MADELEINE

Préchauffer le four à 220°C. Faire fondre le beurre dans le four.

Dans un cul de poule, fouetter brièvement l'œuf entier sans le faire mousser. Ajouter la farine, la levure et le sucre puis fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Délayer avec le lait froid. Ajouter le beurre fondu et le sel. Enfin, ajouter la compotée de fruits.

Beurrer les moules puis répartir l'appareil à madeleine dans les moules jusqu'au 3/4.

Enfourner 5min à 220°C, puis 5min à 180°C. Démouler dès la sortie du four.

## FOURRAGE AU ROQUEFORT

Écraser le roquefort à la fourchette et délayer avec le lait pour obtenir une pâte épaisse. Mettre l'appareil en poche (munie d'une douille à garnir) et garnir à cœur les madeleines encore chaudes.

Servir sans attendre !

## L'HISTOIRE DE MA RECETTE

Ma recette est inspirée d'un célèbre accord mets et vin qui m'a fait découvrir à quel point le vin est un élément structurant de la dégustation. Ainsi, j'ai choisi d'illustrer l'accord surprenant du roquefort et du Sauternes, qui m'a fait apprécier ce fromage que je délaisse habituellement.

Afin de reproduire l'expérience sensorielle d'une dégustation mets et vin, où les arômes sont bien distincts, j'ai fait en sorte que les saveurs parviennent de façon séquencée en bouche. J'ai donc injecté le roquefort uniquement au cœur de la madeleine pour créer un contraste avec le reste du produit.

La madeleine, quant à elle, est aromatisée avec une compotée de fruits qui exprime toutes les notes aromatiques que l'on retrouve habituellement dans le Sauternes. Par un travail de mimétisme, j'ai ainsi composé ma compotée de fruits avec des notes de fruits exotiques, de fruits confits et d'agrumes, le tout rehaussé par une touche de miel et de sirop d'érable afin de retrouver tout l'univers aromatique du Sauternes.

Bonne dégustation !

## MA VISION DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE

A mes yeux, la gastronomie française est un doux mélange de plaisir et d'excellence.

Ayant passé quelques années à voyager, j'ai pris conscience que la France est un des rares pays où manger est bien plus qu'un moyen de subsister. Il y a une âme dans la cuisine française ! Il y a de l'émotion dans les saveurs, du génie dans les textures, de l'art dans la présentation. Tout est pensé pour donner du plaisir au consommateur, lui offrir un moment unique le temps d'un repas, partager avec lui l'amour de la cuisine.

L'excellence, quand à elle, s'exprime par la finesse d'une pâtisserie, la qualité des produits de terroir ou encore dans l'équilibre d'une sauce. C'est elle qui a construit au fil du temps la renommée internationale de la gastronomie française. C'est elle, qui encore aujourd'hui, guide les chefs vers ces étoiles tant convoitées. Mais aujourd'hui, riche de son passé et des sa tradition, la gastronomie française se libère et devient plus internationale pour suivre les courants de la mondialisation ; plus inventive pour exprimer la personnalité d'un chef ; plus maîtrisée grâce à l'avancée des sciences ; plus accessible pour s'ouvrir au grand public.

La gastronomie est en mouvement perpétuel, elle est le reflet de l'humanité. Elle est l'expression d'un lieu, d'une culture, d'un individu, d'une époque... Elle est vivante !

**Type :**

Ecole de Cuisine

**Contact**

**Institut Paul Bocuse**  
Château du Vivier - Ecully  
Tél. +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon  
Tél. +33 (0)4 78 37 23 02

## A télécharger

- > [La plaquette de présentation de l'Institut Paul Bocuse](#)
- > [La brochure Centre de Recherche](#)
- > [La brochure ID - Innovation & Développement](#)

## Le site École de Cuisine



- > [DÉCOUVREZ NOTRE SITE DE RESERVATION EN LIGNE](#)