

LE COMBAT DES CHEFS

ALAIN BOSCHMAN

ALAIN & OLIVIER DELUC



A MA GAUCHE: ALAIN BOSCHMAN

Oui, je sais, le chef du Grand Ryeu me ressemble comme un frère, mais c'est aussi LE chroniqueur gastro quotidien de la Première vers 16 h 50. Une petite tête de moins que moi, quelques kilos aussi, mais un paquet de cheveux gris en plus. Na!

A MA DROITE: ALAIN ET OLIVIER DELUC

Non, ces deux-là ne sont pas frères, mais père et fils. Deuxième et troisième générations de cuisiniers sous l'illustre enseigne du Barbizon, haut lieu de la gastronomie aux portes de Bruxelles.

AU CENTRE: l'arbitre du jour. D'accord, j'ai bossé pour Deluc père il y a quelques lustres. Mon frère aussi, il y a à peine moins longtemps. Mais ça ne m'empêchera pas d'être le bras de Thémis.

RING: toujours la cuisine du B52.

THEME DU JOUR: j'ai eu envie de veau et de carottes. Ainsi fut fait. Le juge est seul maître à bord de ses envies. J'ai dit.



COMMENT les PROS interprètent les *GRANDS CLASSIQUES*? Nous mettons, **chaque mois**, **DEUX CHEFS EN COMPÉTITION** sur une *RECETTE BASIQUE*, sous l'œil critique de notre **EXPERT Eric Boschman**.

Le veau est si souvent médiocre dans nos assiettes que cela valait le coup de demander à ces deux pros de haut vol de se déchirer un peu les neurones. D'un côté, Alain B. est parti sur un travail autour de la carotte et de la patate douce en purée, de l'autre, Alain D. se dirigeait vers les carottes cuites au jus d'orange et réduite en purée très lisse. Les deux pièces de veau étaient cuites au four après avoir été saisies promptement. B. avait décidé de travailler autour du citron d'Iran, qui a la particularité d'être séché, D. de badigeonner le morceau de viande d'épices. Alain-le-jeune ayant été partiellement formé par son aîné, **certains tours de main et touches aromatiques semblables**

sont apparues rapidement, comme l'usage du thym citronné dans la cuisson des carottes. Hormis la qualité de la **viande, vraiment hors norme pour Alain B.** (un veau de lait absolument succulent élevé par un fermier de la région de Chimay), les deux recettes étaient assez chouettes. Les Deluc ont réalisé **une préparation simple, très esthétique** avec, - petite

touche de la jeune génération - une cuillerée de jus de cuisson sur la tranche à la dernière seconde, histoire de ramener l'assiette au terroir. Au passage, la complicité père-fils faisait vraiment plaisir à voir.

VERDICT: S'il faut désigner un gagnant, ce sera moi. Ben oui, **je me suis fait plaisir**. j'ai invité des gens que j'apprécie, j'ai fait plaisir à ma mère, qui va voir ses deux fils dans le même Gael, j'ai très bien mangé et j'ai beaucoup rigolé.



La compétition n'empêche pas la convivialité et le plaisir.

-Alain et Olivier Deluc, Le Barbizon (www.barbizon.be).

-Alain Boschman, Restaurant Le Grand Ryeu (www.legrandryeu.be).

Suivez le combat des chefs en live sur www.combatdeschefs.tv

Texte: Eric Boschman. Coordination: Isa de Naeyer. Photos: Frédéric Raevens.