



Quatre-vingts recettes, une seule championne

GASTRONOMIE Les 12 jurys de cette 3^e édition du concours du Meilleur gâteau basque ont tranché, samedi. Lydia Hirigoyen a été sacrée championne. La recette d'un succès

JUAN PALENCIA

saintjeandeluz@sudouest.fr

La décision a été difficile et l'attente un peu longue, samedi matin. « Il y a presque autant de recettes de ce gâteau, qu'il y a de familles sur ces terres », s'excuse Fabian Feldmann, l'un des douze jurys présents au concours du Meilleur gâteau basque. Ce Bava-rois, chef étoilé au restaurant L'Impertinent, à Biarritz, s'est déplacé jusqu'au marché des halles luzien-nes pour prêter son palais : « Je pré-fère une pâte croustillante et plutôt à la crème qu'à la confiture », con-fie-t-il.

C'est à ce moment-là que le nu-méro 28 est tombé sur sa table. Un gâteau croustillant, à la crème : ce-lui de Lydia Hirigoyen, sacrée championne pour cette 3^e édition. La recette de cette quadragénaire est une véritable preuve d'équilibre. Pour l'un des membres du jury, Sté-phane Carrade, chef étoilé du Grand Hôtel à Bordeaux, le secret est là : « Il doit y avoir un contraste entre les ingrédients, les textures et l'aspect. »

Dès la première coupe

80 gâteaux basques ont été dégus-tés par ce jury de douze personnes, composé de chefs étoilés, pâtis-siers et journalistes culinaires. Même Françoise Pariès, propriétaire de la Maison Pariès, à l'origine de ce con-cours, s'est attablée pour trancher à leurs côtés. Pas si évident que cela de prévoir tous les aléas de la re-cette : « Un défi supplémentaire dont on ne tient pas compte est la météo », explique-t-elle. L'humidi-té de ce week-end n'a pas rendu ser-vice à certaines pâtes, trop molles. Trop brisées.

C'est d'ailleurs lorsque le couteau s'enfonce dans la pâte que tout se joue : « À ce moment-là, on sait à 70 % si le gâteau est bon », assure Cé-dric Béchade, chef étoilé proprié-taire de L'Auberge basque à Saint-Pée-sur-Nivelle. C'est une question



Lydia (au centre) a remporté cette 3^e édition du concours avec 152,5 points. Sa récompense ? Un robot multifonctions Magimix. Elle sera bien équipée pour la 4^e édition, l'été prochain. PHOTO J.P.

d'appétence. Si la coupe donne déjà un avant-goût, encore faut-il que les ingrédients soient bien dosés pour plaire aux papilles : « On a goûté des gâteaux au rhum, aujourd'hui », poursuit le chef. Lydia Hirigoyen, elle, en a ajouté dans sa crème, avec minutie : « Il suffit d'en mettre une giclée seulement », avance-t-elle. Puis, il y a les œufs. Frais et issus de ces quelques poules qu'elle élève, en plein air.

Des produits locaux avec un je-ne-sais-quoi en plus : « Je tiens une chambre d'hôtes à Urrugne. C'est grâce à mes hôtes que j'ai franchi le pas et me suis inscrite à ce concours. J'adore leur faire des gâteaux », sourit-elle. C'est peut-être cela son secret : « L'amour », hésite-t-elle en souriant.

Plus près des « étoilés »

Chacun met la recette à « sa crème ». Soit à la pâtissière, soit à la confiture, et même au chocolat. « Il n'y a pas deux gâteaux semblables », note Cé-

dric Béchade. Parmi la foule mas-sée devant les tables, l'on devine l'ancien champion. Ce sexagénaire, qui ne souhaite pas être nommé, li-vre la recette de son succès. « Moi, je rajoute du citron dans la crème, puis 500 g de sucre au total. Il ne faut pas qu'il soit écoeurant. » Et pour finir, une jaune d'œuf par-des-sus la pâte, pour lui donner cette couleur dorée. Malheureusement, son gâteau n'a pas passé les poules lors de cette édition.

Lui a côtoyé ces « étoilés » l'an der-nier, et il y a deux ans, lorsqu'il a été champion. « Ce concours est aussi l'opportunité d'apporter à ces ama-teurs notre expérience », résume Cédric Béchade. Attablé devant les concurrents, le chef devient donc un client. « C'est tout simplement un changement de rôles », pour-suit-il.

Lydia n'oubliera peut-être jamais cet exploit qui l'a tant émue. Elle n'a pas pu retenir ses larmes à l'an-nonce de sa victoire. Impossible

RECETTE À SUCCÈS

Pour un gâteau basque « beau, bon et croustillant », le pâtissier ama-teur doit ajouter :

- dans la crème : un demi-litre de lait, 3 œufs (du poulailler), 200 grammes de sucre et farine (le dosage est un secret), une gousse de vanille. Attention au rhum ! Lydia conseille une « giclée » seulement.
- dans la pâte : 300 grammes de farine, « assez de beurre » (là aussi, c'est secret), 2 œufs et 200 grames de sucre. Enfourner durant 45 minu-tes à 160 degrés. Ne pas oublier de le « faire avec amour », conseille Ly-dia.

donc de ne pas penser à une com-pétition de Miss Univers. À un dé-tail près : ici, l'ambiance est bon en-fant. Pas d'artifice, ni mascarade. Seulement 80 familles, 12 jurys. Et presque autant de recettes différen-tes.