

Une recette bien de chez nous : LE CONGRES BOURGUIGNON



*Maître queux : Jean-Jacques DAZY, BM de Saint-Vallier (71),
président du Groupe ABF Bourgogne, président du
Comité régional d'organisation du congrès*

Recette pour environ 500 personnes

Temps de préparation : 9 à 10 mois
Temps de dégustation : de 3 à 5
jours selon que l'on prévoit de servir
une entrée pour la mise en appétit et
que l'on termine par un dessert.

La réussite de ce plat est liée avant
tout à la cohésion de l'équipe qui le
mitonne. L'essentiel de la prépara-
tion se résume par le rassemblement
de tous les ingrédients. Un point très
important est la réservation du maté-
riel qui sera utilisé pour servir ce
plat.

Choisir un récipient suffisamment
vaste pour recevoir l'exposition
commerciale qui accompagnera le
plat principal. Celui-ci sera présenté
de la façon la plus agréable possible.
Il sera accompagné par d'autres
contenants plus petits, destinés à
recevoir des mets plus délicats et
servis en petites quantités.

Les entrées seront servies en dehors
du plat principal. Elles peuvent se
révéler parfois délicates à réaliser
mais sont en général appréciées des
connaisseurs. Toutefois certains
n'hésitent pas à dire qu'elles ne sont
pas utiles et viennent gêner l'intérêt
du plat principal.

L'exposition commerciale servie en
accompagnement étant très lourde à
réaliser, il convient d'en confier la
préparation à un spécialiste. Il saura

réaliser un très beau plateau présen-
tant des ingrédients riches et variés,
auxquels peuvent se joindre
quelques pointes d'exotisme
empruntées à d'autres traditions
culinaires, écossaises par exemple.

Avant de servir le plat, il convient
de recenser les convives afin de
connaître leurs goûts pour les plats
d'accompagnement et de prévoir
tout ce qui sera utile à la dégusta-
tion. Faire très attention de disposer
du temps nécessaire pour la prépara-
tion du matériel utilisé lors de la
consommation et qui sera remis à
chaque convive dès son arrivée. Au
moment de servir, prévoir un accueil
sympathique. Un petit cadeau origi-
nal et à la mode permettra de déco-
rer chaque convive. A cette occasion
certains pourront même se découvrir
une âme de collectionneur.

Ne pas négliger l'accueil des invités.
Les hôtes se devront de tout prévoir
afin que ceux-ci soient identifiés et
installés à la table d'honneur.

Le plat pourra alors être servi. Il se
décomposera comme suit. (Nous
donnons pour chaque élément
quelques indications permettant une
meilleure digestion.)

• Séance inaugurale : plat riche qui
peut se révéler lourd s'il est trop
abondant ;

• Questions aux Officiels : ce plat

souvent trop léger permet de soula-
ger les aigreurs suscitées par le pré-
cédent ;

• Déjeuner officiel : il permet aux
privilegiés qui y assistent de se
reprendre et de voir les ingrédients
du premier plat de plus près. Il peut
représenter par sa longueur un dan-
ger pour la suite du service ;

• Cocktail d'interventions : ce
mélange sera plus ou moins facile à
avaler. Certains feront regretter aux
convives de ne pas avoir pris
l'entrée apéritive de la veille ;

• Un seul plat ensuite sera servi pour
chaque participant qui aura dû pour
cela bien lire le menu. Ce plat sera
essentiellement une présentation de
spécialités locales (musées, monu-
ments...). Certains auront droit au
Conseil National. Attention, cette
préparation est à consommer avec la
plus extrême modération. Ce plat
peut entraîner des bouffées de cha-
leur accompagnées de refroidisse-
ment de l'atmosphère...

• Assemblée générale : elle permet
de connaître le nouveau chef de cui-
sine ;

• On proposera à nouveau un cock-
tail d'interventions suivi par la dis-
cussion des motions. Le convive
doit être mis en garde contre les
risques liés à la consommation de ce
plat.

Il doit être bien préparé car il est toujours difficile de le récupérer lorsqu'il est servi trop tardivement ;

- Soirée de gala : moment attendu, car il a été longuement et minutieusement préparé. Toujours agréable, sa consommation à l'excès n'est pas dangereuse mais entraîne malgré tout une certaine fatigue ;

- Nouveau cocktail d'interventions suivi du vote des motions : autre moment délicat. Les motions doivent être servies à point. Les convives, justement, sont rarement d'accord pour savoir à quel moment les motions sont à point ;

- Séance de clôture : elle peut être servie de façon précipitée et être plus ou moins bien appréciée si le plat précédent a eu du mal à passer ;

Pour finir et afin de se remettre, on visitera quelques bibliothèques. On constatera alors que, même si tout a été prévu en cuisine, des éléments extérieurs peuvent venir gâcher ce plat. Il pourra éventuellement être resservi à une autre période. Pour ceux qui ont un appétit féroce, les sorties touristiques fourniront un dessert apprécié.

Le Congrès bourguignon proposé en 1991 avait été préparé avec soin, il a été servi de façon tout à fait satisfaisante.

Les petits problèmes de digestion qu'il aura pu entraîner, sont peut-être liés à la trop grande richesse des plats et à une gourmandise excessive des convives.

Les préparateurs de ce Congrès bourguignon sont maintenant impatients de déguster une autre spécialité nationale. En attendant, ils pensent déjà à mitonner d'autres petits plats, plus régionaux et plus légers.

Une dernière recommandation : ne pas oublier de prévoir un temps de repos à l'issue de la dégustation pour tous ceux qui ont été devant ou derrière les fourneaux.