

« Il a fallu que tu fêtes tes cinquante ans pour qu'on te découvre. »  
**Le jury du Let's Cook Cobia au chef Pascal Martens**

**38** candidats étaient en lice, au départ, dans ce concours dédié à l'art de cuisiner le cobia, ce poisson « idéal ».

**Le chef du Domaine « Vertes Feuilles primé à Bruxelles**



# Pascal Martens a trouvé la recette pour aller voir les cobias au Panama

En sublimant au mieux le cobia, un poisson méconnu, le chef du Domaine « Vertes Feuilles » (Saint-Sauveur) a remporté lundi à Bruxelles un concours national.

● **Pascal LEPOUTTE**

« Les membres du jury m'ont dit: " Il a fallu que tu fêtes tes cinquante ans pour qu'on te découvre ". Ils ont apprécié l'accord des goûts et la simplicité de mes plats. J'ai respecté le produit, je n'ai pas employé de technique », explique Pascal Martens, fier mais surtout « soulagé » par un premier prix qui devrait lui ouvrir pas mal de portes. Car ce talentueux chef formé à l'école hôtelière Ter Duinen à Coxyde, très apprécié au Pays des Collines, a parfois manqué, dans l'ombre des grands cuisiniers, de reconnaissance... allant jusqu'à se considérer comme l'éternel second, un *underdog* diraient les Anglo-Saxons.

**Une rude concurrence**

Lundi, le Saint-Salvadorien a en quelque sorte pris sa revanche en remportant la grande finale du concours « Let's Cook Cobia » : celle-ci opposait dans l'atelier Yves Mattagne, sur le site de *Tour & Taxis*, quatre chefs (deux fran-



Pascal Martens, chef du Domaine « Vertes Feuilles », soulagé après un concours stressant qu'il a remporté.

etda/Com

cophones et deux néerlandophones) sélectionnés parmi les 38 candidats de départ pour la créativité qu'ils laissaient percer dans l'art de cuisiner le... cobia. Les finalistes avaient deux heures pour préparer une entrée (crue) et un plat (chaud) à base de ce poisson dont tout le monde parle – même s'il n'est cuisiné pour l'instant que par les restaurateurs – avant de les faire déguster à un jury composé de cinq experts culinaires, dont des chefs pointant

en haut du classement du Gault & Millau. « Je n'y croyais pas, à cause de la réputation des autres candidats issus de prestigieux établissements, mais aussi de l'impressionnant matériel de haute technologique qu'ils avaient amené. Je n'ai pas de gros budget pour acheter des machines qui coûtent très cher : j'avais juste pris mon mixeur KitchenAid et un siphon », confie Pascal.

Les jeux ont été très serrés, selon Philippe Limbourg, le président

du jury. Ce dernier a estimé que le gagnant était celui « qui a non seulement fait preuve d'originalité et de rigueur dans l'exécution de la recette mais aussi qui a su partager une véritable histoire. Ses plats étaient mis en scène et argumentés avec une passion qui a transcendé les assiettes. » Dès sa lettre de motivation, il apparaissait déjà comme le plus motivé.

Adeptes du slow-food, ce Gantois d'origine tombé amoureux des hauteurs frasnoises aime, il est

vrai, parler, tant dans la langue de Vondel que dans celle de Molière, de son travail et des produits issus du terroir – il se fournit notamment à la Cense du Moulin – ou de son propre jardin des *Vertes Feuilles*. Et du pain bio qu'il cuit lui-même dans son restaurant.

#### **Un apport de goût nécessaire**

Pascal avait imaginé de présenter en entrée du cobia fumé à froid sur son *Oklahoma Jæ* (le jury l'avait accepté le mets comme recette crue) puis « *tiré sous vide pendant trois jours avec du thym citronné* » accompagné d'un pickles de légumes au vinaigre de fleurs de sureau fait maison et, parce qu'il fallait utiliser les restes, d'un bouillon confectionné avec de fumet de poisson et du raifort frais du jardin. Comme plat, il a servi un steak de cobia pané avec des grains de chanvre (« *Un produit wallon* » précise-t-il !) et des côtes de blette, avec une bisque de crevettes grises de Zeebruges épluchées à la main ainsi que, servi à part, un espuma à base de mascarpone et du romarin et des flocons de sel au romarin du jardin. « *C'est un poisson à la structure très chouette à travailler mais il faut lui donner un apport de goût* » précise le chef.

Pascal Martens a gagné un chèque, un couteau à découper japonais (« *les meilleurs au monde* ») et surtout il s'envolera bientôt avec Hermine pour le Panama, invités par *Open Blue*. Chapeau ! ■