

MÉDIA

Une Web TV pour former ou défendre



Alexandre Hurson, triple champion de France de barbecue et responsable hôtelier chez Adef Résidences à Saint-Dizier (52), sur le plateau télé de PTV diffusant à Saint-Dizier, Bar-le-Duc et Vitry-le-François.

« La star de #SurleGrill, c'est le produit local ! »

L'objectif de l'émission mensuelle #SurleGrill réalisée par l'équipe Puissance Télévision (PTV), c'est d'être une carte postale gourmande du département. Le but est d'informer les téléspectateurs sur les produits locaux de Haute-Marne. Dans un second temps, je propose des idées de recettes simples en essayant de varier les techniques de cuisson au barbecue (directe, indirecte, fumage à chaud...). Les tournages se font chez le producteur et la recette, dans mon jardin.

Depuis ses débuts, #SurleGrill a mis en exergue la bière artisanale, la viande Black Angus, le foie gras, l'agneau, le miel, la filière laitière et fromagère découverts sur des festivals, portes ouvertes et marchés de producteurs. En

novembre, les cucurbitacées produites par un Esat à Puellemontier seront à l'honneur. En décembre, place à la truffe (*tuber uncinatum*) pour laquelle j'ai passé une journée extraordinaire en forêt avec l'Association départementale de promotion de la truffe de Bourgogne en Haute-Marne (ADTS2). Consommer local est un véritable acte militant au service de la passion et de

l'énergie déployée par tous ces producteurs. Grâce aux réseaux sociaux, via les posts sur le site www.puissancetelevision.fr, le public peut réagir.

En plus de l'émission #SurleGrill, je propose une vidéo recette par semaine #SurleGrillExpress sur Facebook. Je fais, en outre, des démonstrations culinaires lors d'événements, de manifestations ou de fêtes du terroir. L'interac-

Le conseil d'Alexandre Hurson

Pour élaborer au barbecue une tarte fine à base de tome aux orties et d'un fermier (photo en haut à droite), fromage entre le camembert et le coulommiers tout droit sortis de la Ferme Alips à Allichamps (52), je préconise de réchauffer le barbecue à 200 degrés. Dans le barbecue, pour cette recette, j'ai ajouté une pierre à pizza, un support réfractaire qui va apporter du croustillant à la tarte sur le dessus de la pâte. Si on utilise la pierre à pizza, il vaut mieux utiliser sous la préparation du papier sulfurisé qui permettra de récupérer le fromage coulant. La cuisson dure au total quinze minutes.

« Notre émission est un moment fort de transmission de savoir. »

Depuis décembre 2016, Korian diffuse en ligne, une fois par mois, une émission culinaire interactive de quarante-cinq minutes pour les équipes de restauration de nos

Le conseil de Christophe Parrot

Soyez un peu fou ! Si vous voulez valoriser un produit, par exemple un macaron, pourquoi ne pas le présenter sur un support innovant, tel qu'un galet (photo en bas à droite) ? Aucun souci tant que le matériau n'est pas sensible côté sécurité alimentaire comme peut l'être le bois. Attention également aux produits poreux. Je conseille aux chefs de présenter eux-mêmes le dessert en se rendant dans la salle à manger, revêtus de leur veste noire Korian et de leur toque. Il faut sortir de sa cuisine pour montrer que nous faisons le plus beau métier du monde.

365 Ehpad et cliniques. Le but est d'expliquer comment mettre en avant des produits bons, savoureux dans les menus saveurs que les résidents peuvent partager avec leurs familles et amis. L'entrée en maison de retraite est une étape difficile pour les seniors car ils ne peuvent plus recevoir les gens à table chez eux. L'émission entre dans un dispositif plus large que nous avons mis en place avec l'Atelier des chefs.

L'organisme de formation m'a proposé une plateforme numérique communautaire autour de trois parties : un Facebook interne des chefs, de la formation sur mesure, et l'émission culinaire destinée à créer un moment fort de transmission du savoir. Il me semblait en effet nécessaire de former nos chefs après que nous avons internalisé la restauration des nos établissements lors de la fusion Korian-Medica.



De g. à d. : Jean-Sébastien Bompouil, chef exécutif de l'Atelier des chefs, Éric Renault, chef Korian, et Christophe Parrot, directeur de l'hôtellerie et de la restauration chez Korian, lors de l'enregistrement de l'émission du 12 octobre.

Je présente le programme avec Jean-Sébastien Bompouil, chef exécutif de l'Atelier des chefs, ainsi qu'avec un chef Korian dans les locaux de l'organisme à Rueil-Malmaison. Les menus « saveurs » qui sont proposés

sont réalisés à partir de produits cuisinés et sourcés avec la direction des achats de Sodexo. Deux personnes sont à la régie pour gérer le tournage et la diffusion en ligne que les établissements regardent sur les ta-

blettes dont ils sont équipés. Les équipes de restauration ont la possibilité de poser des questions via un chat. Nous y répondons durant le temps de diffusion. L'émission est accessible en replay.

ndre le local ?



© PTV

tion avec le public est alors manifeste. Les retours des gens du coin, des collègues, de la famille sont excellents.

Avec les résidents de l'Ehpad, nous visionnons l'émission en petit groupe et discutons après. Leurs retours valent 50 000 likes FB. En 2016, nous avons organisé pour les 85 résidents et leur famille un barbecue avec, au menu, de l'onglet de bœuf, du filet de volaille, de l'échine de porc, du saumon fumé à chaud accompagné de fenouil rôtis au comté, puis des fruits caraméli-

sés et de la glace, Saint-Dizier ayant vu la création de l'entreprise Miko.

C'est motivant de proposer de nouvelles recettes tout en mettant en avant le terroir haut-marnais, la Champagne-Ardenne et désormais le Grand-Est. Je reçois de plus en plus de demandes pour le pas-à-pas détaillé de mes recettes. D'où mon projet d'ouvrage. Si, au-delà du département, les gens parviennent à situer la Haute-Marne sur une carte de France, je considérerai avoir réussi mon pari. » ●



Korian met également à disposition des fiches produits fournisseurs ainsi que des photos sur la plateforme de l'Atelier des chefs. Les chefs peuvent envoyer les photos de leurs propres plats. Ce dispositif est complété par

huit modules de formation de dix minutes chacun sur le thème de l'assaisonnement ainsi qu'un module de briefing avant le service. Le prochain thème traité portera sur l'art de cuisiner le poisson. » ●