

Animation gastronomique dans la ville du Mans lors des 13^{èmes} Journées de la recherche cunicole

par

François TUDELA

Grand maître de la Confrérie de la Rabouillère et du Clapier
Centre INRA de Toulouse



Lors des précédentes journées de la recherche cunicole en 2005, déjà dans la ville du Mans, il avait été regretté que cette importante manifestation cunicole soit passée totalement inaperçue pour la population mancelle. Sous la houlette de son Grand Maître François Tudela, la Confrérie de la Rabouillère et du Clapier a donc proposé d'organiser pendant les 13e JRC une animation autour du lapin. Il a ainsi été proposé un concours gastronomique autour du thème "les meilleurs plats à base de lapin". Cette initiative a rencontré un vif soutien de la part de

l'Association des restaurateurs de la cité Plantagenêt. C'est ainsi que 17 tables de la ville du Mans ont accepté de relever le défi et ont proposé à la clientèle dès le 16 novembre au soir (veille des JRC) des plats à base de lapin dans les rubriques entrée, plat principal, voire dessert.

Les 200 participants des journées ont été informés de cette initiative et des fiches d'évaluation leur ont été distribuées pendant les journées pour leur permettre de noter les préparations proposées par les restaurateurs.

Le retour des fiches

Au total, 126 fiches d'appréciation ont pu être traitées, 8% concernaient le dîner du 16 novembre, le reste, le dîner du 17 novembre 2009. L'absence de plan de la ville du Mans, le premier jour a souvent été relevé comme un des facteurs de la non fréquentation des restaurants participants au concours la première soirée.

A partir des fiches retournées, il est délicat de donner un nombre exact de « repas lapin » consommés par les participants aux JRC, en effet :

- certains participants aux JRC ont omis de remettre la fiche le lendemain,
- certains participants aux JRC ont été présents une seule journée, mais se sont restaurés le soir au Mans et ne sont pas revenus le lendemain déposer la fiche au Palais des Congrès,
- certains participants, non inscrits aux déjeuners du 16 et 17 au Palais des Congrès ont pris leur repas dans un des restaurants participants, et n'ont pas rempli de fiche d'appréciation puisque ces repas n'avaient pas été identifiés comme faisant partie du concours,
- enfin, pour des raisons professionnelles qui les ont conduits à rester au Mans après les Journées de la Recherche, certains participants aux JRC nous ont fait part de leur intention de se restaurer le soir du 18 novembre dans un des restaurants participants au concours, La seule certitude, est que le nombre de repas servi pour les journées du 16, 17 et 18 novembre a été bien supérieur à 126.

Nombre de restaurants fréquentés

Au total 17 restaurateurs avaient accepté de participer à ce jeu, les fiches traitées concernent seulement 11 établissements. La fréquentation a été très irrégulière, certains établissements ont rapidement affiché complet (et avaient même décroché leur téléphone), d'autres ont reçu peu ou pas

de congressistes. Un des restaurateurs m'a fait part de l'absence totale de congressiste à chacun des deux dîners alors qu'il avait spécialement ouvert le mardi pour participer au jeu concours. Malgré notre tentative d'assurer une certaine répartition dans chaque établissement, nous n'avons pas réussi. Il est en effet compréhensible, que, à la fin des journées vers 18 heures certains des participants aux JRC ne sachent pas encore où et surtout avec qui ils vont dîner. La proximité des hôtels à été un élément souvent déterminant pour le choix du lieu de restauration. Le niveau de prix du plat ou du menu proposé ne semble pas être un des facteurs important de cette mauvaise répartition entre les établissements. Toutefois, sur 6 fiches, il est fait état d'un rapport plat proposé/prix trop élevé. Le nombre maximum de retour de fiches pour un même établissement a été de 28.

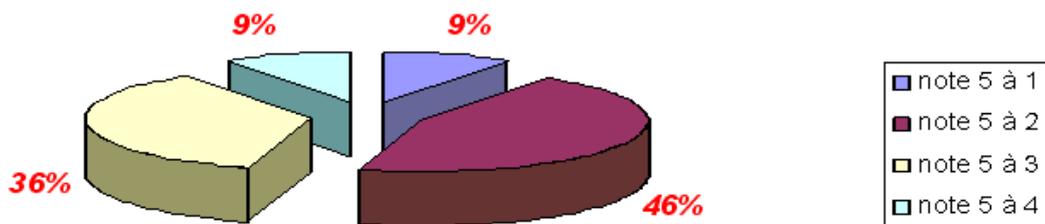
Fiche d'appréciation

Il y a eu une confusion entre nature du plat (entré, plat principal ou dessert) et intitulé du plat. Mais dans la majorité des cas, lorsque l'établissement proposait plusieurs plats cela a été spécifié dans la case commentaire.

De manière générale, les fiches ont été très bien remplies (et facile à analyser). Plus de 60% de fiches font état de commentaires très élogieux sur le plat servi et l'originalité de la recette. Ce dernier point est intéressant à noter car le public des JRC est un groupe de consommateurs plutôt connaisseurs en matière de plat de lapin

Chaque paramètre de la fiche d'appréciation pouvait être noté de 1 à 5. Tous les restaurants on eu au moins une note égale à 5

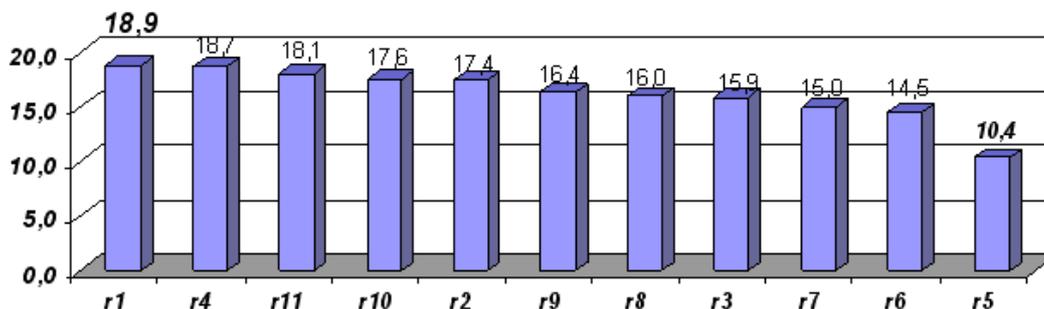
Amplitude des notes par établissement



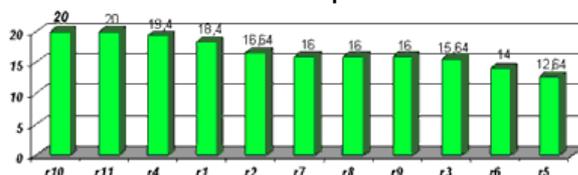
Les notes attribuées

La note générale moyenne de l'ensemble des restaurateurs est très élevée : 16,3 / 20. Ces notes s'étalent de 18,9 à 10,4. Il faut souligner que deux établissements ont obtenu la note 20 / 20 pour la rubrique "Conseillerez-vous ce plat à un ami?" et un restaurateur a obtenu aussi la note 20/20 pour la note d'originalité du plat.

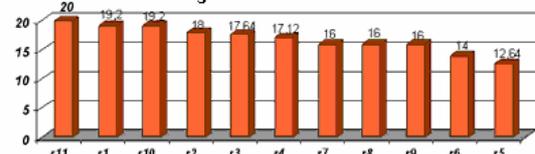
Note globale



Conseillerez-vous ce plat à un ami ?



Originalité de la recette



Prix du "Meilleur plat de lapin"

Le restaurant **La Ciboulette** a été déclaré grand vainqueur du concours avec une note moyenne sur l'ensemble des paramètres de 18,9 / 20 . **Nature du plat** : plat principal - Intitulé du plat « quadrilogie du lapin » (4 préparations et morceaux différents de lapins sur une même assiette présentés et décorés sous une forme très originale)

Monsieur **Stéphane Bonneau** s'est vu remettre un chèque équivalent à l'achat de 300 € de carcasse de lapin offert par le CLIPP, a reçu plusieurs cadeaux et a été élevé au titre de Chevalier de l'Ordre de la Rabouillère et du Clapier.



A la Ciboulette le plaisir des yeux avait été préparé avec autant de soins que celui des papilles gustatives

Prix "Coup de cœur"

Le jury a été particulièrement sensible au plat proposé par le restaurant "**Les 4 saveurs**" pour sa simplicité, son goût et son excellent rapport qualité/prix. **Nature du plat** : plat principal - Intitulé du plat « émincé de lapin au cidre sur galette ». Il a en outre obtenu la note 20/20 pour « conseillez vous ce plat à un ami ».

Monsieur Gaëtan **Tasca** et a été élevé au titre de Chevalier de l'Ordre de la Rabouillère et du Clapier et a reçu plusieurs cadeaux

Prix de l'originalité

Ce paramètre a été particulièrement bien noté pour les participants au concours. La moyenne est de 16,9/20 (de 20 à 12.6).

Le restaurant "**Le 79**" remporte ce prix pour son excellent **dessert original** à base de lapin **Nature du plat** : dessert - Intitulé du plat « Ventrèche de lapin sur pomme et caramel » noté 20/20 Le jury a également particulièrement apprécié le menu proposé, composé entièrement à base de lapin avec 2 entrées au choix et 2 plats principaux dont la « marmite sarthoise », un des fleurons de la gastronomie mancelle et le dessert primé. Monsieur **Henin** a été élevé au titre de Chevalier de l'Ordre de la Rabouillère et a reçu plusieurs cadeaux.

Félicitations du Jury

Le jury a décerné la médaille d'honneur avec mention spéciale à cinq établissements pour la qualité du, ou des plats de lapin proposés. Dans l'ordre alphabétique :

- **Le Grenier à Sel**
- **La Maissonette**
- **Le Parvis Saint hilaire**
- **Le saint Lô**
- **La Vieille Porte**

Et la médaille d'honneur à

- **O bonsoir**
- **les Deux Comptoirs**
- **La fabrique**

Ces établissements ont reçu le diplôme de cuisine de l'ordre des Chevaliers de la Rabouillère.

La remise des diplômes et les intronisations dans l'Ordre des Chevaliers de la Rabouillère et du Clapier ont été effectuées le 18 novembre lors du repas de midi pris en commun par les participants aux 13ème Journées de la Recherche Cunicole



Stéphane Bonneau "La Ciboulette",
avec son premier prix



Les trois restaurateurs intronisés dans l'ordre de des Chevaliers de la Rabouillère et du Clapier . De gauche à droite, avec les rubans verts, MM Tasca, Bonneau et Henin



Dominique Licois (INRA - Tours)
a également été intronisé à cette occasion



Enfin Philippe Le Loup (Directeur de l'ITAVI)
a été lui aussi intronisé

