

## gastronomie



Voici le pain destiné au hamburger ovale, alias le Drop Burger avec son assiette en forme de terrain de rugby. Le concept, présenté ici à Cahors par Jean-Claude Tardieu (à droite) et Gérard Bodi, est original. Photo Marc Salvat.

Dans le rugby, la distribution de «pains» virils est monnaie courante sur un terrain. Cette fois, c'est en cuisine que ce sport veut s'illustrer avec un vrai pain pour un hamburger ovale. Idée signée Jean-Claude Tardieu.

Nous sommes en 2014 après J.-C. Un autre homme, aux mêmes initiales, veut aussi multiplier les pains sur la planète sans la bénédiction de Dieu cette fois.

Il s'agit de Jean-Claude Tardieu, président du comité départemental de rugby.

Sa planète est ovale, mais tout tourne rond dans son esprit particulièrement créatif.

Auréolé de succès très inventifs, comme une spécialité fromagère (ovale elle aussi) baptisée le rugbycou, Jean-Claude Tardieu, qui se dit

«amoureux du bon pain du Lot», s'apprête à bartader celui-ci.

Il dira alors à ses apôtres : «Prenez et mangez-en tous, ceci est le Drop Burger conçu dans du pain labellisé Croustilot».

L'inventeur se montre plus précis : «Le Drop Burger, dont le nom vient d'être déposé, sera garni avec de l'agneau du Quercy, du porc de grain du Sud-Ouest, du canard du Quercy ou bien de la viande de limousine. Des frites accompagneront ce sandwich qui joue collectif avec les produits du terroir». Ovale aussi les frites ? Non ! Les Belges n'ont pas osé. Jean-Claude Tardieu, lui, le pourrait...

«Il s'agira de frites lotoises. Christophe Le Henanff, maraîcher souillagais, sera chargé de les préparer. Ce concept innovant va s'appuyer sur le savoir-faire de la famille Chambon du restaurant du Pont de l'Ouyse à Lacave. Nous avons déjà testé le Drop Burger auprès d'enfants qui participent à l'opération rugby vacances à Souillac. Cela a été un succès», se réjouit Jean-Claude Tardieu.

### Coup d'envoi au Coin des halles à Cahors, en février

Le lancement officiel du Drop Burger aura lieu au restaurant Au Coin des halles, à Cahors, en février. «Et cela en présence d'un joueur de rugby international», annonce Jean-Claude Tardieu. «Mon mari n'est jamais à court d'idée. Il réfléchit même la nuit», sourit son épouse.

La nuit porte ses fruits, en effet, dans l'esprit de J.-C.

La multiplication des pains ne lui suffit pas. Il a enrichi le concept en créant des assiettes spéciales où le Drop Burger, la frite souillagaise, le rugbycou et le vin Eden Black (un Malbec) seront en vedette. L'assiette représente un terrain de rugby.

«Elle sera servie dans les brasseries qui adhéreront à cette idée. La société Roger Orfèvre va collaborer à la conception du projet et l'entreprise La Table s'occupera de sa commercialisation», précise Jean-Claude Tardieu. Bosseur et passionné,

l'inventeur n'a pas l'esprit cigale. Il fourmille de projets et veut les sortir de la mêlée pour botter entre les poteaux.

## Croustilot en première ligne

Gérard Bodi, président de la confrérie du Croustilot, est l'un des grands artisans de cette initiative gastronomique qui devrait permettre au Drop Burger de faire son apparition dans les brasseries, mais également au cœur des 1 700 écoles de rugby de l'hexagone. «Le sport et la santé sont intimement liés, à condition d'utiliser des produits sains. C'est le cas de notre pain et des produits du terroir dont il sera garni. Pour cela, je prévois de réaliser un pain ovale un peu plus moelleux. Les boulangers qui le fabriqueront recevront une formation spécifique», explique-t-il. Un pain de 150 grammes et presque autant de viande et de garniture, composeront un copieux Drop Burger d'environ 300 grammes.

Un coffret «spécial Noël» est déjà présent dans l'esprit de Jean-Claude Tardieu. Il se matérialisera sous la forme de la fameuse assiette en terrain de rugby où trônera une bouteille de Malbec, entre autres surprises. La fabrication de l'assiette, assurée par l'entreprise de Philippe Sozedde (à Thiers, en Auvergne) s'appuie sur une matière qui rappelle l'ardoise :

«Le paper stone réalisé à base de papier recyclé et d'autres composants comme la noix de cajou et l'amidon», précise Philippe Sozedde séduit par ce projet né dans le Lot. Joli coup !

Jean-Luc Garcia