

Rédaction : Pays de Retz
Tél. 02 40 22 54 10 - Fax : 02 40 22 78 00
Courriel : redaction.retz@ouest-france.fr
Relations abonnés : tél. 02 99 32 66 66

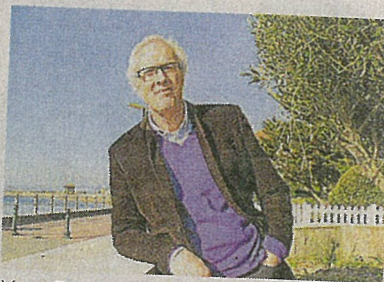
Ouest-France
Jeudi 19 janvier 2012

En cuisine, Yvon Reiss est un champion

Le Bernerrien d'adoption a remporté le concours de la Fédération française de cuisine amateur. Une passion de 40 ans.

Il n'a pas de restaurant. Ce n'est pas non plus un chef étoilé. Et pourtant, Yvon Reiss a décroché, le 26 novembre dernier, le titre de champion de France de cuisine amateurs organisé par la Fédération française de cuisine amateur (1). Ce Bernerrien en connaît des recettes ! Il en crée aussi. Tout jeune, il avait certaines prédispositions. « **J'avais un certain atavisme puisque ma mère était aussi cuisinière et mon père était directeur d'un grand restaurant parisien.** » Yvon Reiss aurait pu suivre les sillons tracés par ses parents, mais il a choisi une autre voie, dans l'industrie des cosmétiques, chez l'Oréal. « **En cuisine, je préfère la création à la production** », confesse-t-il. Pour lui, cuisiner relève avant tout de la passion. D'ailleurs, il faut aimer ça, sinon cuisiner devient vite rébarbatif selon lui.

En retraite depuis 2004, il vit à cheval entre Paris et la Côte de Jade et savoure désormais pleinement sa passion. « **Mon plus grand plaisir est d'aller sur les marchés pour faire mes achats. Le marché de La Bernerie avec ses quatre ou cinq poissonniers, ses marchands de beaux légumes et de fruits, me permet de cuisiner à partir de matières premières de grande fraîcheur et de qualité** », souligne Yvon Reiss. Ensuite ? « **Il ne me reste plus qu'à les cuire gentiment et de faire parler ma créativité.** »



Yvon Reiss a une prédilection pour les poissons et apprécie de préparer un carpaccio de saint-jacques et son sorbet d'huîtres.

Cet amoureux de bons plats cuisine « **tous les jours** » et aussi en fonction de ses invités qu'il reçoit « **afin qu'ils rentrent pleinement dans les plats** ».

Vendredi dernier, il était l'invité de l'émission *C'est au programme* présentée par Sophie Davant sur France télévision. À cette occasion, dit Yvon Reiss, « **j'ai refait mon plat salé de la finale du concours : côtelettes d'agneau et sa raviole d'aubergines, poire à crue** ».

Pour les inconditionnels de petits plats, Yvon Reiss a créé deux sites internet : <http://www.mychefyvon.fr> et www.ffcuisineamateur.org

(1) Réservé aux amateurs, ce concours s'est déroulé sur plusieurs mois, a mis en lice 360 candidats autour d'une trentaine d'épreuves, dans toute la France.