

OULLINS Concours

# Ils représentent la France aux championnats du Monde de barbecue

Mathieu Saintloup participe vendredi prochain au prestigieux *Jack Daniel's World Championship Invitational BBQ*, organisé aux États-Unis. Ce jeune entrepreneur oullinois (35 ans) et ses trois compères forment les *Fine Young Carnivores*, une équipe de passionnés de grillades en tous genres.

De mars à octobre, Mathieu Saintloup fait tourner son entreprise : *La Grille BBQ*. Ce traiteur spécialisé dans les barbecues pour les groupes « est au feu » pendant la belle saison, avec son équipe de 10 cuisiniers.

Lorsqu'il n'est pas en train de s'activer sur ses gigantesques fumoirs en acier, cet entrepreneur oullinois nourrit d'autres ambitions : participer à des concours de barbecue.

Vendredi prochain, Mathieu sera libéré de ses obligations. Il savourera chaque instant de la 31<sup>e</sup> édition du *Jack Daniel's World Championship Invitational BBQ* à Lynchburg, dans le Tennessee. Au siège de la célèbre distillerie de whiskey, quelque 25 000 visiteurs seront prompts à s'enflammer à la vue des exploits de 440 experts de la bidoche qualifiés pour ce week-end. L'événement est au barbecue ce que le *Super Bowl* est au football américain.

## 27 heures sur le grill

Au-delà d'une parfaite maîtrise du temps et de la température de cuisson, les



Jérôme Pommier, Mathieu Saintloup, Anthony Le Brière et Frédéric Jauras forment les *Fine Young Carnivores*. Photo Progrès/Fine Young Carnivores

épreuves requièrent endurance et concentration : les cuistots sont mobilisés pendant 27 heures. L'aspect, la tendreté et le goût de la viande seront minutieusement étudiés par le jury.

Pour Mathieu Saintloup, cette grand-messe mondiale de la grillade est un baptême du feu. Jamais il n'avait concouru pour une compétition d'une telle envergure. À cette occasion, il a intégré une jeune équipe française, les *Fine Young Carnivores*.

Le trentenaire raconte : « J'ai rencontré Anthony, Jérôme et Frédéric à une compétition K C B S

(N.D.L.R. : *Kansas City Barbecue Society*, une organisation compétitive) à L'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse), il y a un an. J'avais mon équipe, *La Grille*. On était voisins de barbecue. On s'est tout de suite rendu compte qu'on partageait le même état d'esprit. Notre

culture, c'est de réussir à recréer des ambiances chaleureuses autour du barbecue. »

C'est au terme de cette « bataille sur la Sorgue » que les *Fine Young Carnivores* ont obtenu leur ticket d'entrée pour le « *Jack Daniel's* ».

## Un véritable marathon de la viande grillée

Ces « 24 heures du BBQ » commencent le vendredi aux alentours de midi. Entre la parade aux drapeaux et la disposition de la viande sur les grilles, chaque stand est contrôlé. La viande soit être inspectée et déclarée propre à la consommation. Puis, les « artistes » entrent en piste. La coupe de la viande est millimétrée. Pour la cuisson, le moindre degré compte.

Quatre disciplines sont au menu : la catégorie poulet est la plus rapide. Les travers de porc (*ribs*) nécessitent 4 heures de cuisson. La poitrine de bœuf (*brisket*), cuisinée entière, est posée sur la grille le soir avant d'être dégustée 12 heures plus tard, pour le déjeuner du lendemain. Enfin, le porc effiloché (*pulled pork*) passe de coriace et nerveux à tendre en l'espace de 6 heures.

## Les *Fine Young Carnivores* misent sur le cassoulet

Trois disciplines complémentaires sont jugées : le dessert, pour lequel les challengers expriment leur style, la sauce barbecue à base de... *Jack Daniel's*, et un plat typique du pays dont l'équipe est originaire. Les *Fine Young Carnivores* misent sur le cassoulet : « Un bon compromis entre la saucisse fumée et les haricots que les Américains aiment bien. »

Les Français tâcheront également de faire bonne figure pendant le « 707 », une tradition immuable. « On se regroupe pour avaler un *shooter* de whiskey à 7 heures du matin après une nuit presque blanche à surveiller les cuissons, révèle Anthony Le Brière. Ensuite, tout le monde se souhaite bonne chance et regagne les stands pour la

## « Sur un malentendu, ça peut marcher ! »

L'expédition culinaire est avant tout une aventure humaine. Après l'atterrissage à New-York, le 17 octobre, les pros du fumage à chaud se sont lancés dans une virée en fourgon d'une semaine pour rallier le Tennessee. Un parcours de près de 2 000 km marqué par des haltes à Philadelphie, Baltimore, Washington et Nashville. Budget par tête : 4 000 euros. Les sponsors apportent l'appui logistique. À la lutte avec une centaine d'équipes issues du continent américain, mais aussi d'Australie, d'Italie, d'Écosse, de Suisse ou de Pologne, le quatuor la joue modeste : « On part de loin, on y va pour apprendre, évalue Anthony Le Brière. »

Ce prof de cuisine de 43 ans, qui a de nombreux coups de broche à son actif, y va de son petit pronostic : « On a une carte à jouer. On espère faire un top 10 dans une catégorie. Au classement général, ça va être compliqué. Mais comme le dit le philosophe Jean-Claude Dusse : sur un malentendu, ça peut passer ! »

Fabrice DUFAUD



Les *Fine Young Carnivores* visent un top 10 au *Jack Daniel's World Championship Invitational BBQ 2019*. Photo Progrès/Fabrice DUFAUD



Mathieu Saintloup va vivre sa première grande compétition. Photo Progrès/F. DUFAUD

dernière ligne droite. » L'équipe vainqueur se voit remettre un chèque de 10 000 dollars.

F. D.