

VERDUN Gastronomie

Graines d'artisans de la table

Un concours de jeunes cuisiniers, boulangers-pâtisseries et serveurs a ouvert la 11^e édition du Salon des vins, de la gastronomie et des arts de la table qui se déroule tout le week-end à la salle Cassin.

Coup de feu hier en salle et en cuisine pour une vingtaine d'élèves du lycée Alain-Fournier. Il s'agissait pour les premiers de dresser une table de demande en mariage, pour les seconds de sublimer tartes et brioches et pour les troisièmes de sculpter des légumes. Le tout en trois heures chrono et en public !

Une première, un défi que les élèves de Bac pro ont relevé haut la main. Mahie et son copain

« Les métiers de la restauration sont des métiers exigeants mais de beaux métiers »
Pascal Baumier Directeur délégué d'Alain-Fournier

Nolan concourent de concert réalisant un véritable tableau de légumes pour présenter une truite. Pour Mahie, c'est « au feeling, sans entraînement » mais avec la volonté de « revisiter la tradition ». Pour Nolan, « c'est l'occasion d'être créatif et de montrer ce que l'on sait faire ». Le retour du public est immédiat. Sandrine admire la patience des cuisiniers et surtout leur sens de l'harmonie : « On mange avec les yeux. »

Partager sa passion

On goûte aussi les délices de Lucie. Une tarte crémeuse au chocolat-praliné-framboise. « C'est ma composition, c'est mon bébé », s'amuse-t-elle tout sourire. Pour Lucie, même si ce n'est pas de tout repos, participer à un concours est « une expérience enrichissante. C'est génial de pouvoir partager sa passion de la pâtisserie avec le public ».

Pendant que la brigade s'affaire, leur professeur, Luc Betrancourt, surveille ses poulains. « Ils sont à fond. C'est leur recette. Ils en ont réalisé la fiche technique. Montrer ce dont ils sont capables et être en contact avec le public est très enrichissant. »



Quand Nolan et Mahie jouent du couteau et de la mandoline, les légumes deviennent tout de suite plus rigolos à voir et à manger. Photo ER

Pascal Baumier, le directeur délégué d'Alain-Fournier, veille aussi au grain. Pas un bouton de culotte ne doit manquer dans l'armée du bon goût. « Les métiers de la restauration sont exi-

gents mais ce sont de beaux métiers à découvrir ou à redécouvrir », explique-t-il. Des métiers qui peinent à attirer ou à retenir les jeunes. « Il manque 70.000 professionnels par an

dans ces métiers en France. »

Ce samedi, en plus d'animer le salon, les élèves d'Alain-Fournier ont montré qu'ils assuraient un max en salle comme en cuisine.

Christelle MAHIEU

Pour les papilles et les pupilles

Le salon du Basket-club verdunois réserve de belles découvertes gustatives. Tel ce **cognac de 80 ans d'âge** de la maison Prioulat présenté dans un flacon digne d'un parfum baptisé « Perle ancestrale » et distillé par la grand-mère de la patronne.

Au stand du Ménéhildien Bruno Cellier, tout est bon dans le cochon. Au menu, chausson brioché à l'andouillette et au Langres mais surtout **le pâté pied de cochon**, en forme et fourré à la tendre spécialité charcutière. Et pour les sucrés, il fait même des petons de porceux en chocolat !

Dans le Verger exotique d'Odile Chatelain, la nature est un cadeau. Du concentré de vitamines dans ses fruits déshydratés, comme les **mûres blanches au petit goût de miel antifatique** ou les cassis, extra pour un vrai kir de chanoine !

Enfin cap sur la Géorgie avec Aurélie Metzdorf et Georges Mirian. Un pays où l'on cultive la vigne depuis 8.000 ans et dont les **vins sont vignifiés dans des amphores** en terre cuite appelées qevris. Des vins naturels tanniques, aux arômes floraux et sucrés.

> Le salon est ouvert aujourd'hui de 10 h à 18 h 30 salle Cassin ; 3 €.



Un cognac d'exception distillé dans un alambic de 3,5 hectolitres par la grand-mère de M^{me} Prioulat il y a quatre-vingts ans. Photos ER



Odile Chatelain transforme les fruits français dans l'Yonne. Elle propose aussi un délicieux assortiment de légumes séchés pour l'apéritif.



En plus des pâtés, la maison Cellier de Sainte-Ménéhould propose toutes sortes de douceurs.



Sur les 4.000 cépages recensés à ce jour dans le monde, 520 variétés sont originaires de la Géorgie.