

Les Jeudis NOUVEAU
ANNONCES
Le rendez-vous de l'auto, de l'accessoire et de la moto
WALSACE LE PAYS
Réservations Publiitaires :
03 89 32 79 26
LES JEUDIS NOUVEAU ANNONCES
LE PAYS
03 89 32 79 26

Salon Plus de 13 000 amateurs de voyages et de bonne chère au Parc-Expo de Mulhouse



Au menu du jour : blancs de poulet cuits à l'étouffée en croûte de foin.

Photo F. T.

Le 1^{er} salon Festivas de Mulhouse s'est achevé hier sur un bilan très satisfaisant. D'après l'organisateur, sa recette mêlant voyages, gastronomie et vins a séduit. Ses animations aussi. Exemple hier, avec un cours de cuisine.

Des stands tapissés de photos invitantes au voyage, des alignements de fromages, charcuteries ou chocolats fins trillants les papilles, des viticulteurs par dizaines... En flânant parmi les allées du salon Festivas, hier matin, au Parc-Expo de Mulhouse, les occasions de s'arrêter sont nombreuses.

Mais l'attraction-star de la matinée n'est pas un stand : c'est le « cook-show ». Une scène amé-

nagée en cuisine où les chefs renommés se relaient depuis le début du week-end. En face, les gradins sont déjà pleins. Au programme du jour : un cours de cuisine avec Philippe Larnelle, de l'auberge du Val Joli au Valthn (Vosges).

« On va faire une recette simple : un blanc de poulet, annonce le chef à quatre apprentis en tablier blanc. En tant que Vosgien, il va falloir que je mette du lard, du munster, et on va mettre ça dans une croûte de foin. » Du foin, du vrai, qui sent encore les prés fraîchement fauchés. « Regardez comme il est beau, comme il est fin, soupire l'animateur en froissant une poignée d'herbe sous son nez. Il y a une quarantaine de grammes la-dedans, c'est un mélange exceptionnel d'herbes aromatiques ! »

La première étape de la recette est relativement aisée : il s'agit de couper les filets en portefeuille et d'y glisser le fromage, empaqueté

dans de fines tranches de lard. La réalisation de la croûte est déjà plus laborieuse. Pour atteindre la texture parfaite, les apprentis n'ont pas de recette toute faite, juste leurs mains et leur feeling.

« C'est ce qu'on appelle mettre la main à la pâte », sourit l'animateur en les voyant pétrir vigoureusement. Pendant ce temps, le professeur passe dans les rangs, distribuant observations et petits

conseils de pro. « Pour rouler la pâte sans vous fatiguer, il faut bien vous appuyer, comme ça... »

« C'est énorme ce qui se passe ici ! »

Après avoir empaqueté et entouré le poulet, puis meublé pendant une vingtaine de minutes en devisant avec Olivier Nasif, chef du Chambarde à Kayserberg, Philippe Larnelle sort les petits paquets, exhalant une odeur chaude d'herbe et de pâte à sel, et l'animateur annonce : « On va ouvrir ces petits coffrets à bijoux odorants... » Le chef les dispose sur une planche garnie de foin et y plonge son couteau, laissant échapper de petits nages de vapeur. Comme un seul homme, les spectateurs se lèvent et se pressent devant la scène. Il est l'heure de passer à table...

En face, Sonia Dupuis, du magazine gastronomique *Lecoq Gourmand* n'en perd pas une miette. « On a trois meilleurs ouvriers de France sur le même plateau, qui animent avec une énergie incroyable, confite-telle en griffonnant sur un calepin. C'est énorme ce qui se passe ici ! »

François Torelli

■ **PLUS WEB** Retrouvez nos vidéos sur notre site www.walsace.fr

■ **GOÛTER** Toutes les recettes du cook-show seront bientôt mises en ligne sur le site www.parcexpo.fr

« La formule a beaucoup plu »

Il suffisait de se promener dans les allées du Parc-Expo, hier après-midi, pour s'en rendre compte : le 1^{er} salon Festivas a attiré les foules. A 17 h, l'organisateur, Laurent Grain, estimait le nombre total d'entrées à 13 000, voire même 14 000.

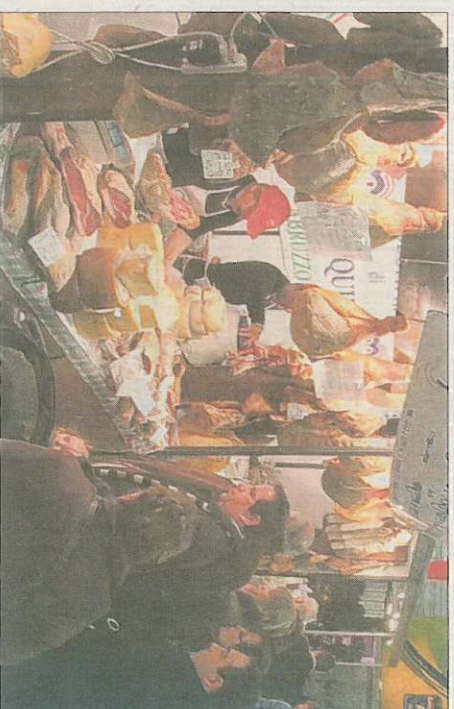
« On est très content, la fréquentation est là et les gens repartent les bras chargés de fromages, de bouteilles de vin ou de chocolats, a-t-il observé.

La formule de salon-plaisir, avec d'un côté le voyage et le rêve, et de l'autre le concret, la gastronomie, a beaucoup plu. » Il est donc déjà établi qu'il y aura un salon Festivas 2, du nom. Avec le même concept, les mêmes valeurs sûres, comme le « cook-show », qui devrait être développé, mais pas seulement. « Ce sera une année deux, confie Laurent Grain. On va essayer de faire mieux ! »



Au fil des allées, des dizaines de stands de vins.

Photos J.-F. Frey



Sur les stands gastronomiques, on peut acheter, mais aussi goûter.



Autre grosse sensation : le simulateur de pilotage d'avions de ligne.