

Festivas / 1^{er} salon des voyages, saveurs et vins**ciel !**
mon mari
est muté en Alsace
Le best-seller des Editions La Nuée Bleue

L'ivresse des voyages

Le pari était osé de proposer d'un côté un salon des saveurs et vins et de l'autre côté un salon du voyage. Le grand écart semblait presque impossible à réaliser et pourtant, l'affluence était au rendez-vous durant trois jours au Parc Expo.

**Un simulateur de vol pour décoller depuis l'EuroAéroport.****Des saveurs à découvrir sur place avant de voyager.** (Photos DNA - Philip Anstett)

■ « Un salon pour se faire plaisir et faire des affaires », l'équipe du Parc Expo annonçait ainsi la couleur en précisant que « dans la culture française, voyages et découvertes gustatives étaient indissociables ».

Les deux ingrédients maîtres du salon étaient trouvés. Ne restait qu'à le construire autour de cette idée. Et le moins que l'on puisse dire c'est que Festivas n'a pas déçu en proposant une association assez habile de ces deux plaisirs.

Pas moins de 250 exposants étaient réunis, les spécialistes du voyage et de la bouche

D'ailleurs à y regarder de plus près, l'association relevait de l'évidence : les voyages invitent à la découverte de saveurs nouvelles ou inhabituelles car bien souvent le voyageur apprécie une région autant pour ses spécialités que pour ses paysages. Et que serait un voyage sans agréables pauses gastronomiques ?

Reliées par ce même esprit de plaisir épicurien, ces deux thématiques ont démontré qu'elles avaient un public commun. Pour le satisfaire, pas moins de 250 exposants étaient réunis, les spécialistes du voyage et de la bouche. Le tout a été rehaussé par des animations qui affichaient complet. Parrain de la manifestation, le grand cuisinier Olivier Nasti a ainsi monté un programme de cook-show qui a vu tout au long de ces trois jours de grands noms mettre la main à la pâte :

Jean-Marc Kienvy, Laurent Arbert, Emile Jung, Hubert Maetz, Romuald Fassenet (meilleur ouvrier de France et cuisinier de l'année 2009 du guide Champérad). Ils ont permis au public de participer en direct à des cours de cuisine avec les professionnels.

Originalité encore de Festivas, le salon accueillait la finale du concours de cuisine alsacienne contemporaine. Les candidats n'étaient autres que les apprentis en restauration et élèves des écoles hôtelières de la région. Les ama-

teurs, eux, ont également pu exercer leurs talents.

Le petit plus : se mettre aux commandes d'un simulateur de vol et décoller depuis l'EuroAéroport

Côté bouche encore, les ateliers du goût qui ne désespéraient pas. Il faut dire que la présence de Frédéric Voné, maître sommelier de l'année 2010 en a attiré plus d'un. L'homme a créé Edvig, l'école du vin-initiation-gastronomie, qu'il dirige à Ober-

nai... et annonce sa venue prochaine à Mulhouse.

Côté voyage, le dépaysement était aussi de mise même si l'Égypte, l'hôte d'honneur de cette première édition, a souffert de son actualité. Les spécialistes ont présenté toute la gamme des voyages tant à l'étranger qu'à deux pas de chez d'ici.

Le petit plus pour les amateurs de sensation forte, c'était de se mettre aux commandes d'un simulateur de vol et de décoller depuis l'EuroAéroport. Frissons garantis.

Alain Cheval