

► MOURIES

Les chefs font recette à la fête de l'huile nouvelle



/ PHOTO DR

Pendant la fête de l'huile nouvelle, la journée de samedi était axée sur les chefs de Camargue avec, en finale, les herbes bio du jardin de la Chassagnette d'Armand Arnal. Dimanche, lors des démonstrations de cuisines du Conservatoire des cuisines de Camargue, la bonne nutrition des enfants et des ados a été évoquée par Dominique Valadier qui sert, tous les jours, 800 couverts à base de produits frais au lycée L'Empéri de Salon; les mécanismes du goût et des caractéristiques olfactives et gustatives des huiles d'olives ont été exposés par Jean-Pierre Lombrage; le parcours professionnel des chefs de cuisine a, lui, été animé par des chefs des Alpilles, référencés dans tous les guides gastronomiques: Sylvestre Walid de l'Oustau de Baumanière, Sébastien Richard de La Table de Sébastien, Jean-Pierre Novi, Yvan Gilardi du Hameau des Baux ont fait déguster, tout le week-end, 14 plats différents avec les 10 huiles nouvelles de la Vallée des Baux, soit 1 500 petites portions distribuées avec leur recette. En bouquet final, la création de Sylvestre a été applaudie par le public.