

LA SUITE

du programme

DU GOÛT ET DES SAVEURS, AUJOURD'HUI ENCORE

Le Salon se poursuit jusqu'à ce soir, pour faire le plein de saveurs, au Palais des congrès.

De 11 h 30 à 12 h 30, dégustations de vins et de produits de Camargue avec démonstrations de cuisine par Michel Van Hoed et Roger Merlin. À 14 h, travail du chocolat sur des thèmes de Camargue par Robert Jou-

val, pâtissier chocolatier. À 14 h 30, début des démonstrations de cuisine par les chefs, avec dégustation : Armand Arnal (La Chassagnette), Jean Audry (Pont de Gau), Jean Caitucoli, Roger Cochard (Le Brûleur de loups), Christian Etienne (Casa Romana), Gérard Guy (Auberge cavalière), Sven Fuhmann (L'Estelle en Camargue). Ateliers sur le goût (sur inscription) : initiation à la

dégustation et à la découverte des vins de Camargue par l'œnologue Henri Daillon, entretiens avec Edmond Meroni, chef de projet nutrition méditerranéenne en Provence : comment accorder plaisir de manger et préservation de sa santé ? Atelier pâte à sel et farine de riz de Camargue avec Marie-Pierre Tosi. Exposition de produits labellisés de Camargue. ■

Par Philippe Thuru

pthuru@laprovence-presse.fr

Voir, comprendre et apprendre. On trouve "tout le génie du terroir", pour reprendre les propos du maire, sur le salon *Camargue gourmande*, inauguré hier matin. Voir le savoir-faire des artistes artisans du delta, comprendre "les enjeux économiques de la manifestation", comme l'a rappelé Claude Vulpian, président de l'agglomération, collectivité qui, pour la première fois, soutient l'opération. Et apprendre. À goûter, voire à cuisiner.

Refaire les plats chez soi

Sur le stand du Conservatoire des cuisines de Camargue, l'art culinaire à base de produits locaux devient un jeu d'enfant. Les démonstrations prennent ici des allures de cours gratuits ouverts à tous. Dispensés tout le week-end par les meilleurs chefs, ils doivent trouver leur application chez les particuliers. Entre deux volutes d'infusions d'herbes, subtil sésame pour la cuisson du riz, Roger Merlin, se fait pédagogue. "Que ce soit le riz rouge au fenouil

confit, un risotto ou une soupe glacée de tomates, il faut que les recettes ne soient pas compliquées. Chaque personne pourra refaire les plats chez elle. Pour ça, nous leur donnons une photocopie."

Le salon va encore rythmer les deux derniers jours de feria. Il se veut didactique avec

de nombreux ateliers : peinture de riz, fabrication de poupées de moisson, démonstration de fabrication de farine de riz, ateliers de cuir (bottier et sellier), atelier découverte de la Camargue et atelier du riz.

Il n'est évidemment pas interdit de bifurquer vers les es-

paces saveur : écrevisses, saucisson, biscuits à la fleur de sel peuvent être dégustés. Installé place de la République, ce salon, qui se veut le symbole d'un territoire, d'une culture et d'un génie devrait accueillir plus de 40 000 personnes. Dont pas mal d'apprentis cuisiniers... ■



► Place de la République, les chefs du Conservatoire des cuisines de Camargue attendent leurs élèves d'un jour. Pas d'inquiétude : "Les recettes ne seront pas compliquées." / PHOTO VALÉRIE FARINE

377494