

LES SAINTES-MARIES-DE-LA-MER / Hier, dans la grande salle du Relais culturel

Un salon de très bon goût pour la fête de la Saladelle

Par Mathieu Girandola
mgirandola@laprovence-presse.fr

Pour leur grand salon annuel du goût et des saveurs, au Relais culturel, les chefs du Conservatoire des cuisines de Camargue ont sorti, hier, le grand jeu. En plus de leurs indispensables ustensiles de cuisine et de tous les ingrédients nécessaires, un écran géant a diffusé en direct, toute la journée, leurs différentes démonstrations d'art culinaire. Devant eux, une foule de visiteurs médusés assis bien en rang un peu comme à l'école, a suivi ces cours de cuisine aux saveurs toutes particulières. "Nous avons voulu privilégier cette année la dimension pédagogique", explique Roger Merlin qui dirige le Conservatoire.

Au menu de cet après-midi des plus alléchants: des mignons de porc au jus de sauge avec cappuccino de champignons à la mousse d'herbe, des sushis de riz de Camargue au thon rouge et autres fricassées d'anguilles du Rhône aux légumes et à l'aïoli. Mmmm... De quoi mettre, assurément, l'eau à la bouche. Les amateurs de bonne chère ont même eu droit, en prime, à des dégustations. Des exposants en produits bio de Camargue (vin, riz, taureau...) et des experts en nutrition ont également répondu à leurs questions.

À table!

"Tout cela me donne des idées", commente Jean-Luc, un Arlésien bien décidé à tenter la recette, de retour à la maison. Même enthousiasme chez Michel et Micheline, venus tout droit du Jura, pour quelques jours de vacances au soleil.



► Devant un public venu en nombre, les cuisiniers du Conservatoire se sont succédé hier derrière les fourneaux, au Relais culturel, pour des démonstrations du meilleur goût. / PHOTO VALÉRIE FARINE

LE PETIT CHEF

Julien Cartier

"IL FAUT LAISSER MIJOTER"

À 10 ans et demi, il envisage déjà de devenir cuisinier!

La bonne cuisine n'attend pas le nombre des années. Du haut de ses dix ans et demi, Julien Cartier s'est fait un devoir, hier, de participer au salon du goût. Il faut dire que, question saveurs, le "petit chef" qui, pour l'occasion a enfilé la toque blanche et le tablier, en connaît tout un rayon. "J'aime participer de temps en temps aux ateliers de cuisine de Roger Merlin (le président du Conservatoire des cuisines de Camargue, ndr)", sourit-il, tout en distribuant, ici et là, quelques recettes photocopiées.

Sa spécialité? "À la maison, je prépare par exemple de la daube de taureau, confie-t-il. Je mets en pratique ce que j'ai



/ PHOTO V.F.

appris." Son secret? "Il faut bien laisser mijoter, une bonne demi-heure. Plus tard, quand je serai grand, je voudrais bien devenir cuisinier. Ou alors agriculteur. J'hésite encore." Même s'il se voit déjà volontiers derrière les fourneaux de son propre restaurant... "Pourquoi pas à Arles?" ■

"On vient tout juste d'arriver et on ne regrette vraiment pas!", assurent-ils, de conserve. D'autant que certains ont pu mettre la main à la patte. Les plus jeunes notamment avec un atelier de cuisine du meilleur goût, sur le thème du chocolat et de la pâte d'amendes!

Dans un coin de la salle, derrière des paravents, Paul Le Mens a lui aussi donné la leçon. Professeur de "dégustation des aliments" (si, si, ça existe!), il a fourni à une dizaine de curieux quelques pistes pour mieux apprécier une huile d'olive, de colza ou de tournesol. "Et donner des mots aux sensations, explique-t-il. Un peu comme quand on goûte un vin." Tout cela a de quoi titiller les babines. Et donner des envies de passer à table. Que diriez-vous, pour finir, d'un délicieux taureau AOC à la plancha et en carpaccio? ■