

Destinations Terroirs reçoit les grands chefs de la région



Les "espoirs" au concours chef d'un jour

→ Hier, place de la Libération, neuf jeunes apprentis cuisiniers venus des écoles de la région ont participé au concours "espoirs" organisé dans le cadre du Festival du goût. Autour d'un mignon de veau avec un accompagnement de leur choix et d'un dessert au chocolat et caramel, ils ont tenté de conquérir les jurés. Ils étaient au nombre de huit avec à leur tête, le président Michel Rochedy, maître-cuisinier à Courchevel. Enthousiaste, il tient à dire que sa contribution permet de transmettre aux jeunes apprentis la tradition de nos régions.

Hier, place de la Libération, les Annemassiens ont pu stimuler leurs papilles gustatives.

Dans le cadre du Festival du goût qui s'est ouvert mercredi avec les plus jeunes, l'office du tourisme a invité douze chefs de la région à présenter leurs spécialités culinaires. Sous le chapiteau, une grande table de dégustations a attiré tous les passants gourmands. Sucré, salé et vins étaient à déguster.

Un événement pour le public mais pas seulement

Cet événement ne comptait pas pour seul avantage de s'adresser au public mais aussi de miser sur un échange interprofessionnel significatif. Jacques Henrio, Meilleur Ouvrier de France en charcuterie, a tenu à préciser que le milieu culinaire embrassait une diversité certaine, qu'il existait non pas, « un métier de bouche mais des métiers de bouche » et qu'il était important de s'enrichir de cette variété pour un « échange de compétences professionnelles » bénéfique à tous.

À côté de cette nécessaire complémentarité, Jean-Marie Chanove, chef cuisinier du restaurant Le Refuge des Gourmets, a ajouté « qu'un tel événement s'inscrit dans le cycle qui relie le producteur, l'artisan et le consommateur. » Sous cet angle, l'opération Destinations Terroirs visait alors à « sensibiliser, à faire en sorte que tous soient concernés. »

La tournée culinaire va durer quatre mois

En effet, dans le cadre de ce festival du goût, se sont réunis les cuisiniers, les pâtisseries, les charcutiers et même, une blogueuse culinaire qui répond au nom de Mylène



Les Annemassiens dégustent les petits mets des grands chefs. Photo DL/C.B.

ne Gouvion.

Jean-Marie Chanove a par ailleurs souligné que cette manifestation était aussi une façon de communiquer, de

prouver ou de rappeler qu'une implication de plus en plus importante était bien présente pour que tous suivent le "même mouvement

d'évolution" dans le but de valoriser la région. En outre, il reste attaché à l'idée que chacun doit participer au bon devenir d'Annemasse et de

L'INFO EN +

LES PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE DANS LA RÉGION

Dans le cadre Festival du Goût 2014, étaient réunis place de la Libération : le président Michel Rochedy maître-cuisinier de France, Stéphane Buron Meilleur Ouvrier de France (MOF) cuisinier 2004, Patrick Chevallot MOF pâtissier 1993, Jacques Henrio MOF charcutier traiteur 1989, Ludovic Mercier MOF glacier 2007, Philippe Rigolot MOF pâtissier 2007 et champion du monde de pâtisserie 2005, Jean-Marc Tachet MOF cuisine 1993 et Mylène Gouvion, blogueuse culinaire et vainqueur du concours chef d'un jour 2012.

sa région. L'opération Destinations Terroirs qui a débuté hier, se prolongera jusqu'au 28 septembre.

Caroline BERN



Pour la dégustation des fruits frais.



La boulangerie pâtisserie Desserts et pains a présenté ses produits.