

ANNEMASSE

GASTRONOMIE | Le festival du goût aura lieu du 15 au 18 juin, avec son concours culinaire

Pour devenir "chef d'un jour" il est temps de s'inscrire

Pour doper sa notoriété, la région d'Annemasse mise sur sa gastronomie, ses bonnes tables et son terroir.

Depuis quelques années déjà, l'office de tourisme et l'Agglo organisent des événements festifs autour de ces thématiques. "Toques et saveurs" va faire son retour pour une édition 2016 qui se déroulera du 15 au 18 juin au Villeventus de Ville-la-Grand. Animations, expos culinaires, ateliers et démonstrations seront au menu de ce nouveau festival du goût. Pour apporter un peu de nouveauté, les organisateurs vont installer un "village des gourmandises" avec quarante producteurs et artisans du terroir local.

Mais ce qui fait aussi (et surtout ?) le succès de cet événement, c'est le concours "chefs d'un jour". Imaginé sur le modèle des compétitions télévisées, ce concours a déjà séduit de nombreux cuisiniers amateurs. Comme les recettes des chefs au gré des saisons, la formule du concours évolue au fil des éditions.

■ Quatre concours, pas moins !

Quatre concours sont proposés cette année, un par jour, et pour la première fois, une épreuve ouverte aux professionnels de la cuisine (lire l'Info en +). Le pâtissier annemassien Sébastien Lesage, coordinateur des concours et directeur technique du festival, fait son possible « pour que les gens passent un bon moment ». « Les concours, c'est spectaculaire, c'est un événement interactif avec la population. Nous voulons que les gens s'approprient ce terroir, la gastronomie est un axe fort de notre territoire, nous avons des chefs de talents » ajoute Audrey Coupat, responsable de la communication d'Annemasse Tourisme. D'ailleurs l'office ressort pro-



Toutes les catégories vont s'affronter lors des concours ouverts aux enfants, aux professionnels, aux apprentis des écoles et aux amateurs. Archives photo Annemasse Tourisme

chainement une nouvelle édition de son guide à succès "À la table des chefs".

Il est temps de s'inscrire pour le concours, et réfléchir à sa recette, à envoyer avant le 1^{er} mai. À la fin de ces journées gourmandes, une soirée de gala va être organisée pour les participants. C'est à ce moment-là que se déroulera la remise des prix. Le trophée est une création en verre de Christine Charbonnel (Saint-Pierre-en-Faucigny), meilleur ouvrier de France en vitraux.

Catherine PONCET

Renseignements et inscriptions sur le site annemasse-tourisme.com

L'INFO EN +

LE CONCOURS

Quatre épreuves : juniors (enfants de 8 à 12 ans), professionnels, jeunes espoirs de la cuisine (élèves en formation professionnelle), amateurs.

- Mercredi 15 juin, place aux juniors, pour eux un filet mignon de veau avec deux garnitures dont un légume + un dessert à base de fraises. Deux assiettes de chaque, une heure trente.
- Jeudi 16 juin, les professionnels devront réaliser quatre assiettes à base de féra + deux garnitures dont une à base de pomme de terre. Dessert pulpe de fruit fraise-framboise ou mangue-passion. En 2h30.
- Vendredi 17 juin, les apprentis devront travailler du bœuf avec deux garnitures au choix, et un dessert à base de framboise, en 2h30.
- Samedi 18 juin, les amateurs devront présenter quatre assiettes avec poisson du lac légumes et un dessert à base de fraise.

Un jury salé, un jury sucré et des MOF à table

La composition du jury n'est pas encore tout à fait arrêtée, mais Sébastien Lesage a souhaité un jury pour le salé et un pour le sucré, avec chacun le même nombre de points à attribuer.

Pour des papilles en fête

Entre 10 et 12 candidats seront admis à concourir dans chaque épreuve. Pour goûter leurs plats et les partager, des chefs réputés, des meilleurs ouvriers de France. Le concours enfants sera piloté par Carlo Crucil, chef



Membres du jury lors de la précédente édition, Patrick Chevallot et Ludovic Mercier. Archives photo Annemasse Tourisme.

du Temps de vivre, à Ambilly. D'autres chefs locaux

participent à l'organisation de cette fête des papilles.