



► Les ateliers de dégustation réservés aux enfants ont remporté un franc succès.



► Une délégation hongroise était présente sur le marché des saveurs.

/ PHOTOS J.A.

Samedi, sous un soleil radieux, s'est déroulée la 2^e édition tavelloise de "Cuisines en fête", un événement lancé et orchestré par Christine Chapot, maison d'hôtes Jardin de Bacchus, et Fabrice Delorme du domaine de la Mordorée. C'est aussi parce que la gastronomie s'allie parfaitement avec le vin de Tavel, fameux rosé de France qu'ils ont entraîné dans leur excellente initiative le Syndicat de l'appellation de Tavel, le Comité des fêtes ainsi que de nombreuses associations locales. Tous se sont beaucoup investis et impliqués dans l'organisation de la manifestation.

Un rendez-vous gourmand qui correspond bien à l'esprit que ses organisateurs ont souhaité lui donner : celui du plaisir, du partage, de la convivialité autour de la cuisine et du vin de Tavel. Avec pour objectif affiché de "donner à cette manifes-

tation une dimension qui devienne internationale" commentent les organisateurs. Le pas est franchi, puisqu'une délégation hongroise d'Etyek, petit village viticole situé à une trentaine de kilomètres au sud-ouest de Budapest, était venue donner un avant-goût des produits locaux (notamment vins blancs et fromages). La Hongrie qui entame un partenariat autour du vin avec Tavel, sera l'invitée d'honneur l'an prochain.

Convivialité et pédagogie

Le marché des saveurs a permis de découvrir des producteurs locaux qui ont présenté leurs produits spécifiques (safran, miel, huile d'olive, charcuterie, produits bio, dégustations de vins de Tavel...), ou en "chercheurs" inventifs (farandoles de confitures et de gâteaux autour de la châtaigne, de soupes oubliées...).

Les artisans (feronnerie, poterie, vannerie...) ont aussi montré leur savoir-faire. Le parcours gourmand, la balade quiz dans les vignes ont beaucoup plu. Les ateliers sucrés-salés dirigés par Joëlle pour les enfants ont eu un franc succès avec une quarantaine d'inscrits de 5 à 13 ans.

Dégustations commentées

Le vin s'associant admirablement à la gastronomie, des sessions de dégustations organisées par Sandra du Syndicat de l'appellation de Tavel et commentées par Nicolas Ong, sommelier du restaurant étoilé d'Avignon, Christian Étienne, se sont succédées. Elles permettaient de découvrir les différents domaines et les faire s'accorder avec de mets variés. Pour 14 €, les personnes inscrites à ces ateliers goûtaient le rosé avec de délicieux petits plats concoc-

tés par le traiteur Cabiron. La présence, à l'atelier du goût organisé au restaurant La Genestière, du critique gastronomique, Patrick Chazallet, et du meilleur ouvrier de France, Serge Chenet (restaurant "Entre vigne et garrigues" à Pujaut) rajoutait à l'intérêt de nouvelles découvertes culinaires à base de safran autour des Tavel.

Les participants aux différents concours : confitures de raisin, terrines sanglier, faisans, cocktails et recettes inédites à base de Tavel... n'ont pas manqué de créativité.

Grâce à la multiplicité de l'offre, à l'investissement de chacun pour faire de cette manifestation, un rendez-vous incontournable et réussi, ce fut "une expérience très enrichissante, à développer l'an prochain sur deux jours", s'accorde à dire l'ensemble des organisateurs. ■

