

Sur le salon des vins, il y avait à boire et à manger

La manifestation concoctée depuis sept ans par le Kiwanis Club fait la part belle à l'art culinaire. Les ateliers du week-end ont été particulièrement goûtés du public

Comme un bon vin, la manifestation initiée il y a sept ans par le Kiwanis Club vieillit bien et gagne en puissance. Les organisateurs du Salon du vin et de la gastronomie ont trouvé la bonne recette : offrir aux professionnels une surface de vente idéale et reverser les bénéfices engrangés par l'accès au salon et la location des stands, au profit d'œuvres caritatives. Et ça marche.

« Un nouveau record de fréquentation »

Hier, il fallait patienter pour trouver une place de stationnement sur le parking des Espaces du Fort Carré. Beaucoup avaient d'ailleurs choisi de stationner aux abords du site. « Le bilan sera connu ce soir mais nous sommes en bonne voie de battre un nouveau record de fréquentation », se réjouissait, hier après-midi, André Badel, lieutenant-gouverneur de la division 959 du Kiwanis Club, basé à Cannes. L'an passé, durant les trois jours, 2 860 entrées avaient été comptabilisées.

Le dimanche après-midi est un jour fâste. Le verre (vide ou plein) à la main, offert pour chaque entrée, les vi-



Jean-Philippe Douroux du restaurant vençois Les Agapes est l'un des chefs qui ont animé durant le week-end, des ateliers de cuisine.

(Photo Eric Sennegon)

siteurs ont sillonné les allées du salon réparti sur deux sites. Il a fallu « pousser les murs », la manifestation accueillant, cette année, un peu plus de 70 exposants.

À boire... et à manger. Si les domaines viticoles sont tou-

jours majoritaires, avec une quarantaine de participants venus de toute la France, les espaces dédiés aux produits gourmands, sucrés et salés, sont de plus en plus nombreux. Personne ne s'en plaindra. Durant trois jours, tout ce qui met en va-

leur le vin était à portée de papilles : foie gras, fromages fumés, truffles, tapenades, piment d'Espelette... Sans oublier le sucré : macarons, biscuits provençaux, crème de marrons et marrons glacés de Collo-

nières, miels, chocolats... Le salon s'est également offert quelques escapades surprenantes : des gâteaux en... boccoux, cannellés, babas au rhum, crêpes ou de la gelée au mojito, idéale, nous promet-on, « pour accompagner amuse-bouches,

entrées, plats, desserts et cocktails ».

Aux chefs et amateurs de cuisine de tester !

Ateliers gourmands

Justement, ces derniers ont pu participer à des ateliers animés durant le week-end par une dizaine de chefs, chocolatiers et pâtisseries. Un rendez-vous qui connaît, au fil des éditions, un succès grandissant. Équipées de carnet de notes et de stylos, les yeux et les oreilles grands ouverts, des dizaines de curieux ont glané, auprès des chefs trucs et astuces pour réaliser un bon plat.

Le principe fait toujours recette : le chef travaille devant le public et explique ce qu'il fait. Il répond aux questions. Après la prestation de Jean-Philippe Douroux, à la tête du restaurant Les Agapes, à Vence, l'med Karoui, du Mabrouk de Mandelieu, a conçu, en direct live, un tajine de poulet. Les participants, gâtés, ont pu déguster le plat une fois achevé. Goûter, savourer... deux ingrédients qui expliquent le succès du bien nommé salon des vins et de la gastronomie.