

Bilan - Communiqué de presse – 17/04/18



Les gourmands étaient au rendez-vous du bon et du goût ce week-end au Parc des expositions de Reims

Pour sa 6^e édition, le Festival des saveurs a accueilli 10 700 visiteurs sur 2 jours et demi. Des visiteurs satisfaits de la qualité des produits proposés, de l'agencement du salon et de la belle scène pour les démonstrations de nos 12 chefs locaux.

Les visiteurs ont pu apprécier au fil des allées le patrimoine gastronomique & viticole français et ses particularités, en allant à la rencontre des 120 producteurs fermiers, artisans, vignerons et brasseurs. Au-delà de ce marché de produits et vins d'exception, les visiteurs en ont pris plein les yeux sur l'espace démos des Chefs. Samedi et dimanche se sont enchaînés les démonstrations de Chefs locaux, filmées et retransmises sur écran géant. Chaque spectateur a reçu la recette cuisinée devant ses yeux et pu déguster le plat, accompagné d'une boisson, proposée par les élèves de la section sommellerie du lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims.

DES NOUVEAUTES FORT APPRECIÉES

Pendant que les parents se régalaient, les enfants en ont profité pour mettre la main à la pâte grâce aux ateliers pâtisserie pour les petits, animés par les Chefs de la Maison Schosseler Traiteur et l'Atelier de Laurent. Une cinquantaine de petits cuistots ont préparé des choux ou des cookies, selon les goûts.

Et pour approfondir leurs connaissances et leur palais, des animations et ateliers autour des accords mets & vins ont ravies les adultes durant tout le week-end.

UN DEFILE DE CHEFS DE RENOM

Cette année encore, l'association « les Étoilés de la Champagne », présidée par le chocolatier Vincent Dallet, nous a fait l'honneur de parrainer l'événement. Les démonstrations des Chefs se sont enchaînées tout le week-end pour le plus grand plaisir visuel et gustatif de nos visiteurs.

Samedi matin

- le chef Lucas Vannier du Château de Courcelles a séduit avec son asperge verte au gruë de cacao, doux et croquant à la fois. Une entrée surprenante de ce jeune chef prometteur.
- le chef Jacky Louazé du Foch a proposé un bouillon de Pot au feu d'escargots, purée siphonnée. Pas de surprise avec ce chef étoilé bien connu des rémois.
- le chef Jean-Michel Grzegorzcyk de la Maison Schosseler Traiteur a façonné un plat à base de dinde rouge des Ardennes Godefroy, premiers morilles de Printemps, asperges de la Champagne.

Samedi après-midi

- Arrivé quelques minutes seulement avant sa démonstration, le chef Kazuyuki Tanaka du restaurant Racine a présenté un Canard rôti accompagné de cannellonis de légumes et répondu aux nombreuses questions des visiteurs.
- le chef pâtissier Sébastien Leproux de l'Assiette Champenoise a réalisé et fait dégusté à une centaine de personnes une tarte au caramel aussi attrayante que succulente, accompagnée par un champagne demi-sec millésime 2018 de la Maison Deutz. Dégustation commentée par Fabrice Rosset, directeur général de cette maison renommée d'Ay.
- le chef Jonathan Massing, bras droit de Frédéric Dupont du restaurant Le Crypto a élaboré en direct un Jambon de Reims et asperges blanches en espumas et tuile de parmesan. Tout simplement un régal !
- le chef Christophe Bréard de l'Auberge du Relais de Reuilly a réalisé un tartare de dorade, Chutney de mangue, pousse d'épinards et vinaigrette aux graines de fruits de la passion. Un plat frais, original et gouteux.
- le chef Gérald de chez Zodio, accompagné de la sportive de haut niveau Bénédicte Lepanse, a proposé un Sot l'y laisse laqués, soupe de cresson, et petits légumes de saison.

Dimanche après-midi

- le chef Thierry Sidan du Petit Comptoir et sa mousse d'artichaut truffée, crumble de noisettes au cacao.
- le chef Thomas Debouzy qui a repris la cuisine de la Briqueterie depuis 1 an, a réalisé un chef d'œuvre gustatif et visuel comme entrée froide : Filet de lieu jaune, radis et purée d'ail en harmonie.
- le pâtissier/chocolatier Vincent Dallet nous a régalé avec son feuilleté de Gariguettes de Louise.
- Et pour finir en beauté, le chef étoilé Jérôme Feck de l'Hôtel d'Angleterre a confectionné à l'aide de ses commis, des raviolis de veau au Foie gras. Un plat technique et esthétique pour un repas réussi.

CONCOURS COUP DE CŒUR DES CHEFS

Pour cette 3^e édition du Coup de cœur des Chefs, les exposants ont une nouvelle fois eu la possibilité de présenter un produit de leur choix aux 3 chefs du jury composé de **Vincent Dallet** (Pâtisserie-chocolaterie Maison Dallet Père & Fils à Epernay et Reims), **Jérôme Feck** (L'Hôtel d'Angleterre à Châlons-en-Champagne) et **Jean-Denis Rieubland** (Chef du Royal Champagne).

La qualité, le goût, la nouveauté étaient les maîtres mots de ce concours visant à valoriser les exposants présents, leur produit et leur savoir-faire.

Le choix des Chefs s'est porté cette année sur :

- **Pour la catégorie « Salé » :**

Le quart de jambon de porc noir Gascon de Pierre Matayron.



D'une qualité gustative exceptionnelle et d'une finesse sans pareil, ce met a fait l'unanimité des 3 Chefs. Le jambon est séché et affiné 18 à 24 mois pour une meilleure salaison. Il se déguste chambré, tranché en fines lamelles, fond en bouche et libère ainsi ses arômes subtils et puissants.

Le producteur passionné est aussi éleveur de Porc Noir Gascon. Les animaux sont élevés à la ferme, de façon naturelle en plein air et nourris avec la production du domaine, garantie sans OGM (Elevage de Larroche 32160 LASSERADE)

➤ **Pour la catégorie « Boisson »** : les Chefs ont élu 2 produits coup de cœur :

La crème de Cassis 16° et 18° d'Éric MEOT, La Chenaie (Côte-d'Or – 21260 Sacquenay)

Très parfumée et longue en bouche, elle rappelle la traditionnelle crème de cassis d'antan faite maison par les grands-mères de Bourgogne. Elle est élaborée au sein de l'Exploitation avec les cassis de variétés Noir de Bourgogne, Royal de Naples et cultivés sur les terres de l'Exploitation en biologique, parcelles classées en IGP (Indication géographique protégée).

L'EVOLUS Blanc de la Chapelle de Novilis (Languedoc-Roussillon - 34370 Maraussan) est un vin blanc issu de l'agriculture biologique élaboré par Nathalie JEANNOT. Le vin proposé est fin, élégant et sensuel et 100% Marsanne. Les raisins sont vendangés et triés à la main, le jus est fermenté à basse température pendant plus de 4 semaines ; Un élevage de 15 mois vient terminer de donner structure et élégance à ce grand vin blanc gastronomique. Nez verveine, tilleul ; thé vert, anis étoilé, coing frais, prune jaune. Bouche : coing frais, épices, mirabelle. Vin biologique, 3500 bouteilles seulement.

➤ **Pour la catégorie « Sucré »** :

La crème glacée à la Fleur de Lait de la ferme de Crécy a fait fondre notre jury. Elle est réalisée avec le lait et la crème issus des vaches laitières de la ferme. Eleveurs laitiers depuis 3 générations, ils ont pris le pari de la diversification il y a un an pour redynamiser leur ferme et leur travail. Ils créent des crèmes fermières avec des produits locaux de qualité. La Glace fleur de lait est composée à 80% de lait et de crème, ce qui lui donne sa douceur en bouche. Elle s'accommode à la perfection avec des coulis, gâteaux, tartes...

CONCOURS MINI-TOQUÉS

Pour cette 6^e édition, le concours a accueilli 3 garçons et 3 filles entre 9 et 12 ans. Ce sont les filles qui ont séduit le jury dimanche matin.

Nos mini-cuisiniers ont réalisé en 1 heure un dessert sur le thème du Printemps, à base de fruit de saison et de biscuit (Biscuit rose, macaron, sablé ou pain d'épices).

Le jury était composé de **Vincent Dallet** (Pâtisserie-chocolaterie Maison Dallet Père & Fils à Epernay et Reims), **Gérald Richard** (chef du Magasin Zodio de Reims), **Vincent Alexandre** (Journal L'union), **Arthur Godart** (gagnant de l'édition 2017) et Annabelle Zéguir de Reims Evènements.

1^{er} prix :

*Anaïs, 12 ans de Coin les Cuvry (57) avec sa tartelette mangue passion. Le petit plus : sa dentelle en chocolat digne d'un restaurant gastronomique !

2^{ème} prix :

*Suzie, 11 ans, de Trépail et sa tarte aux fraises revisitée



3^{ème} prix :

*Charlotte, 10 ans, de Villedommange a réalisé une verrine façon cheesecake au citron

Et puis :

*Louis, 11 ans de Tinquieux et sa brochette rémoise de fruits printaniers, crème Tagada

*Morgan, 9 ans, de Reims et ses biscuits roses façon éclair, aux fraises et au citron

*Enzo, 9 ans, de Thillois a revisité un mille-feuilles aux biscuits roses de Reims et ses pommes caramélisées.

Rendez-vous en avril prochain pour une nouvelle édition de l'événement gastronomique du territoire !