

PAR ICI → les sorties...

Ce week-end Au programme de Savoirs et saveurs...

Samedi 22 octobre :

- De 10 h à 19 h :
- Espace vins et littératures et stands libraires.
- De 11 h à 17 h :
- Déjeuner sur place « Roanne Street Food » par l'association des Tables roannaises.
- De 11 h à 16 h :
- Le marché des saveurs.
- De 11 h à 12 h :
- Atelier jeunesse cuisine : lectures gourmandes.
- Atelier jeunesse créatif : Haïku et origami.
- De 12 h à 13 h :
- Démonstration de cuisine : techniques japonaises de découpe
- De 13 h à 14 h :
- Atelier du goût : les huiles.
- De 14 h à 15 h :
- Atelier jeunesse cuisine : sushis et compagnie.
- Démonstration de cuisine par Julien Fouin.
- De 14 h à 15 h 30 :
- Atelier jeunesse créatif : Illustration des p'tits gourmands.
- De 15 h à 16 h :
- Table ronde : à table, les français.
- Atelier du goût : les vins.
- De 15 h 30 à 16 h 30 :
- Atelier jeunesse cuisine : pommes aux spéculos.
- De 16 h à 17 h :
- Démonstration de cuisine : Karasuyama.
- De 16 h 30 à 17 h 30 :
- Atelier du goût : gourmandises.
- De 17 h à 18 h :
- Atelier jeunesse cuisine : grand chef bio.
- Atelier jeunesse créatif : miam! Des monstres.
- De 18 h à 19 h :
- Démonstration de cuisine : chouchicha.

Dimanche 23 octobre :

- De 10 h à 19 h :
- Espace vins et littératures et stands libraires.
- De 11 h à 16 h :
- La cuisine des associations.
- De 11 h à 12 h :
- Atelier jeunesse cuisine : mini chef bio.
- Atelier jeunesse créatif : Haïku et origami.
- Table ronde : danger(s).
- De 12 h 30 à 13 h 30 :
- Démonstration de cuisine : André Daguin.
- De 13 h à 14 h :
- Atelier du goût : fromages à pâtes persillées.
- De 13 h 30 à 14 h 30 :
- Atelier jeunesse cuisine : sushis et compagnie.
- De 14 h à 15 h :
- Démonstration de cuisine : Carl Marletti.
- Atelier du goût : vins de la Côte roannaise.
- De 15 h à 16 h :
- Atelier jeunesse cuisine : pommes aux spéculos.
- Atelier jeunesse créatif : miam! Des monstres.
- Démonstration de cuisine : Florent Boivin.
- De 16 h à 17 h 15 :
- Table ronde : la gastronomie, la fin d'un mythe ?
- De 17 h à 18 h :
- Atelier jeunesse cuisine : lectures gourmandes.
- Atelier jeunesse créatif : illustration des p'tits gourmands.
- De 17 h 30 à 18 h 30 :
- Démonstration de cuisine : Christophe Roure.
- Atelier du goût : Amour, chocolat et sensuelles alliances.

Événement

Soirée dégustation : chaud devant...



Laurent Mons et Olivier Boizet du Château de Champlong

Lundi soir, les Roannais étaient des centaines à se ruer sur les verrines, aux Halles. Un vrai parcours du combattant...

ASSIETTE à la main, les Roannais ont pris d'assaut les Halles Diderot. Leur mission : Goûter à tout sans éborgner son voisin. Avec près d'une vingtaine de stands, des allées bondées de fines bouches et des milliers de verrines à déguster, il s'agissait de braver un paquet d'obstacles pour ne pas en perdre une miette.

Se faufiler entre les plats, esquiver les coups de fourchettes, ramper... Premier havre de paix dans cette cohue d'affamés, les bières du Sornin. « **Framboise, châtaigne ou mangue?** » Dominique et son mari proposaient une dégustation de leurs bières artisanales brassées à Pouilly-sous-Charlieu. Avant une nouvelle incursion dans la jungle. Direction le syndicat de bouchers du Roannais et leur carpaccio de boeuf Charolais. Incontournable, savoureux... Mais pas question de s'endormir sur son assiette. On jouait du coude dans les allées. À « la cuisine des mélanges », Messa et Zohra distribuaient des tiramisus de pain d'épices et d'ananas et des grenouilles arméniennes. Un petit jus de gingembre pour se donner des forces et c'était reparti pour un tour, fermement accroché à son assiette. Plus loin, deux meilleurs ouvriers de France, le poissonnier Etienne Chavrier et Gilles Etéocle du restaurant la Poularde à Montrond-les-Bains, avaient choisi de s'allier pour proposer une recette « **secrète** » : une petite ratatouille sur gelée de tomate, parsemée de thon rouge marinée et poêlée. Leur secret, une gelée sans gelée... Pas le temps de percer le mystère. La fromage attendait sous des formes improbables : gaufres, Chantilly pour la Fourme de Montbrison. Du côté de chez Mons, on avait décliné le parmesan. En crumble, sur une gelée de pomme verte. Sur des verrines de polenta ou simplement saupoudré sur une tomate cerise trempée dans de la crème balsamique.

Entre deux mises en bouche, les vignerons des côtes roannaises remplissaient les verres à tour de main pour repartir de plus belle. Place au dessert et un détour par le stand de François Pralus. Là-bas on veillait au grain. Un chocolat par personne et pas moyen de gruger. Chez Pilati, plus une douceur à se mettre sous le dent. C'est chez Laurent

et Brigitte de la pâtisserie-chocolaterie Amour et Chocolat qu'il fallait aller chercher du réconfort, grâce à leurs verrines mystères et leur spécialité, le « **Clemenceau** », un chocolat à la crème et aux pralines. À peine le temps de s'attarder sur le chocolat qui fond dans la



Dominique et son mari de la brasserie du Sornin



Chez Amour et Chocolat, Brigitte et Laurent présentaient leur chocolat « Le Clemenceau »

bouche que la première vague de gourmands se dispersait. La fin du marathon avait sonné. Dernière étape par les cafés Thivoyon. Sur son zinc, une infusion de fruits et de fleurs attendait. Mais déjà, le deuxième assaut se préparait...

LE PAYS

LOUEZ & GAGNEZ

La sélection RTO

Un pass dégustation Savoirs et Saveurs, 1 bouteille de Côte roannaise et deux serviettes RTO

POUR JOUER, ENVOYEZ-NOUS UN MAIL AVEC VOS NOMS, PRENOM, VILLE ET TELEPHONE A : concours@le-pays-roannais.com

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Aucun renseignement ne sera donné par téléphone. Tirage au sort le jeudi 7 octobre à 19h. Les gagnants seront prévenus par mail et devront récupérer leur dotation le vendredi 21 octobre entre 8h et midi au siège du journal Le Pays (12 rue de Sully à Roanne). Les lots offerts ne peuvent être ni repris ni échangés. Toutes les informations demandées sont obligatoires. Le Pays est seul destinataire des informations. 5 gagnants.

ROANNE PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE L'ESPACE CONGRÈS
LES 22 ET 23 OCTOBRE 2011

Savoirs & saveurs

LE SALON CULTUREL ET GOURMAND
DU FESTIVAL ROANNE TABLE OUVERTE
www.roannetableouverte.com