

Landerneau

## Le 20<sup>e</sup> salon Saveurs des Terroirs, ce week-end

De vendredi à dimanche, les épiciers ont rendez-vous dans la halle de Saint-Erne. Trois jours pour découvrir ou redécouvrir des spécialités, de bonnes bouteilles, de nouveaux terroirs...

### Préparer les fêtes de fin d'année

Quoi de mieux qu'un tel rendez-vous pour anticiper sur ses menus de fêtes de fin d'année ? Chacun pourra goûter diverses spécialités et se faire sa propre opinion. AOC ou AOP, label rouge ou IGP... Foie gras, vins, champagne, épices, poissons fumés... S'arrêter un moment pour écouter les conseils de cuisson basse température sur le stand « Omniscieur vitalité », et découvrir ou redécouvrir les trésors de Douceurs Chocolats T (chocolatier à Landerneau). Pendant trois jours, les visiteurs iront à la rencontre des vignerons et faiseurs de gastronomie qui feront frémir leurs papilles.

### Animations...

Le chef cuisinier Bruno Matignon, qui a toujours de belles surprises à sortir de sa marmite, offrira tout le week-end et fera gagner de nombreux lots aux visiteurs. Mais, il ne sera pas le seul à capter l'attention du public. En effet, une toute jeune pâtissière, Laurelia Le Dreff, dévoilera ses secrets aux amateurs de gourmandises salées et sucrées.

### ... et démonstrations

« Samedi et dimanche, j'animerai deux ateliers à 15 h 30 (NDLR : recette salée, le samedi, et sucrée, le dimanche). Le public pourra participer. N'oublions pas que c'est en faisant qu'on apprend. » Les ateliers dureront entre vingt et trente minutes. « En avant-première, je présenterai



Laurelia Le Dreff est pâtissière depuis 1999. Elle animera des ateliers gourmandises, samedi et dimanche, à 15 h 30. Par ailleurs, elle donne des cours à domicile. Bruno Matignon, toque blanche, prendra, une fois encore, plaisir à divulguer quelques secrets aux visiteurs.

ma création de Noël, L'Exotique, une mousse noix de coco, cœur de mangue sur biscuit au chocolat blanc. » Sur son stand, aussi : des biscuits salés et sucrés ; sa spécialité, la galette bretonne fourrée au caramel au beurre salé, pruneau ou nature, mais aussi toute la pâtisserie classique comme les meringues, le far...

### Côté vigne

Vins de Champagne, Alsace, Bordeaux, Bourgogne, sud-ouest, Cha-

rente, Languedoc-Roussillon, Loire... Les vignobles français seront particulièrement bien représentés au salon Saveurs des Terroirs. L'univers du métier de vigneron, notamment : agriculture raisonnée, bio ou biodynamie. Toutes les écoles seront accueillies.

### Sans oublier de se restaurer

Comme chaque année, il est possible de déjeuner au Salon. La Maison Michel, bien connue des Landerneens et fidèle de la manifestation,

proposera ses spécialités, chaque midi, aux visiteurs.

Aude KERDRAON.

**Vendredi 28**, de 15 h à 20 h ; **samedi 29**, de 10 h à 20 h, et **dimanche 30**, de 10 h à 19 h. Tarif : 2 €. Chaque jour, un exemplaire d'Ouest-France sera distribué gratuitement aux visiteurs. Participation gratuite à la tombola pour tenter de gagner la cave à vin et ses dix-huit bouteilles (tirage au sort dimanche, à 17 h).



# Le 20<sup>e</sup> rendez-vous des gourmets et gourmands

L'occasion est donnée de découvrir plus de 70 exposants, vignerons et spécialistes de gastronomie venus des quatre coins de France. Avec ce dimanche, un atelier de pâtisserie.

Peut-on imaginer meilleur interlocuteur que le vigneron pour parler de son vin ? Que le fromager pour parler de son fromage ? Vous avez toute la journée, jusqu'à 18 h, pour approcher et déguster les spécialités du territoire français mais pas que. Dans un salon convivial et chaleureux, n'hésitez pas à venir vous faire votre propre opinion.

Au cœur du 20<sup>e</sup> salon Saveurs de Terroirs, « c'est tout l'univers du métier de vigneron qui est à votre portée », note Murielle Sort, la directrice d'Armor Expo qui pilote le rendez-vous annuel. « **Abordez avec eux leur façon de conduire la vigne.** » Pourquoi certains travaillent en agriculture raisonnée avec l'optique du respect de l'environnement, d'autres en biologique en refusant les produits chimiques ou même en biodynamie, c'est-à-dire du bio poussé à fond avec une planification des interventions sur la vigne en relation avec les rythmes cosmiques. « **Et puis ici, on opère une véritable sélection pour pouvoir représenter le plus grand nombre de vins.** » Des vins d'Alsace, du Beaujolais, du Bordelais, de Charente... Mais aussi du Portugal avec les vins de la Vallée du Douro.

Gastronomes, vous allez être servis. Les bons produits ont envahi les stands. Les miels, les gruyères d'Alsace, le fromage de chèvre de Normandie, la page riche de dix-huit mois d'affi-



Vendredi et hier, les visiteurs sont déjà venus nombreux à la halle de Saint-Ernel pour déguster les bons produits.

nage, les épices indispensables à une bonne recette, les pruneaux, les saveurs d'Auvergne et du Larzac sont à découvrir mais la liste ne serait pas complète sans citer les foies gras, les confits, les charcuteries basques, les conserves artisanales, l'huile d'olive ou encore les nougats et saucissons secs de Bretagne.

Comme les fêtes approchent, les cuisiniers pourront approcher le chef Bruno Matignon, toque blanche visée sur la tête, qui comme à son habitude aime tant partager les bonnes recettes et les petites astuces qui vont faire qu'un plat sera sublimé. À 15 h 30, avec la pâtissière Laurella Le Dreff, direction l'atelier pour y prépa-

rer une recette sucrée, car hier c'est une recette salée qui a été produite.

**Ce dimanche**, de 10 h à 18 h. Un exemplaire du Ouest-France est offert à l'entrée. Tarif : 2 €. Tombola : une cave à vin de plus de 18 bouteilles à gagner.