

Saveurs des terroirs. Le produit, tout simplement

Publié le 19 octobre 2017



Muriel Sort (Armor expo/Puissance 9) dresse une table gourmande, ce week-end, à Saint-Ernel.

Pour parler d'un produit gastronomique ou viticole, qui de mieux que celui qui l'a élaboré ? Cette recette simple mais efficace donnera tout son sel au 21^e salon Saveurs des terroirs qui réunit une soixantaine d'exposants, de vendredi à dimanche, à Saint-Ernel.

Par le fruit de choix et de circonstances, il n'y aura ni animateur ni démonstration, au 21^e salon Saveurs des terroirs. Les vedettes, ce

week-end, halle saint-Ernel, ce seront la soixantaine d'exposants qui parleront avec amour et passion de leurs productions, à un public éduqué depuis de nombreuses années à la reconnaissance des bonnes choses. Ils ne seront pas déboussolés : « 90 % des exposants sont des habitués. Certains participent à ce salon depuis sa première édition, il y a vingt ans », se réjouit Muriel Sort, directrice de Puissance 9, agence organisatrice.

Tout le monde s'y retrouve

Vendredi, dès l'ouverture des portes, à 15 h, le ballet des diables chargés jusqu'à la gueule va reprendre à Saint-Ernel. « Des visiteurs reviennent chaque année pour refaire leur stock en certains produits précis ». Les professionnels y trouvent aussi leur compte. Il n'est pas rare qu'ils repartent de Landerneau, le dimanche soir, sans besoin de charger leurs coffres d'invendus. L'une des raisons naturelles de leur fidélité. Mais au-delà de l'aspect marchand, tout le monde se retrouve autour des comptoirs pour chanter les louanges du petit rouge que l'on vient de s'envoyer (avec modération), du jambon de pays qui fond sur la langue ou encore de ce kouign-amann doux comme un petit Jésus en culotte de velours. Les superlatifs ne manqueront pas dans ce temple provisoire de l'hédonisme assumé.

La grande carte des vins

Du côté des régions viticoles françaises, représentées par 32 vigneronnes et autres pros de domaines, pas une ne séchera le rendez-vous landerneen. « Un nouveau vignoble complète les propositions en bordeaux. Cette année, nous accueillons aussi du jurançon et de l'anjou », détaille Muriel Sort. Des vins étrangers font également leur entrée : nectars italiens et portugais. Et puisque nous en sommes au rayon de l'exotisme, signalons la présence de whisky japonais.

Olives, safran, chocolat...

De nouveaux plaisirs apparaissent aussi au menu des réjouissances gastronomiques. Les Cigales du Rec déposent leurs olives, huiles, confits ou vinaigres. Les Délices de Bretagne étalent leurs pâtisseries régionales, Clara ses fruits déshydratés, Nadoz Ruz son safran, Planète équitable son chocolat et Cassulli gastronomia ses spécialités italiennes. Enfin, un autre habitué du salon mettra en jeu son savoir-faire. Benoît Michel, le charcutier traiteur landerneéen, et ses cuistots se chargeront des repas des pauses déjeuners.

Pratique

21e salon Saveurs des terroirs, vendredi, de 15 h à 20 h, samedi, de 10 h à 19 h, et dimanche, de 10 h à 18 h. Plus de 60 exposants. Tombola quotidienne avec une caisse de six bouteilles de vin en jeu, chaque jour.

Entrée : 2 €.

Retrouvez **plus d'articles**

Consommation Landerneau

Gastronomie. Du Japon à Madagascar

Publié le 22 octobre 2017



À côté des vins et fromages bien de chez nous, le 21^e salon Saveurs des terroirs permet aussi de goûter du

chocolat malgache ou du whisky japonais. Ce dimanche, dernier embarquement pour faire voyager ses papilles.

Un peu plus de 11.000 km séparent le Japon de l'île de Madagascar. Ça fait quand même un bout de chemin et une sacrée trotte. Mais, avant de mettre le projet à exécution, on peut déjà se rendre au salon Saveurs des terroirs et avoir un avant-goût du dépaysement.

Occasion unique

Installé à Vichy, Cyril Bernier commercialise le chocolat Sotsar, trois fois récompensé au salon du chocolat de Paris dont un 1^{er} prix pour la qualité des fèves. « Il s'agit d'un grand cru de plantation venu de Madagascar. J'ai un producteur là-bas qui ne travaille que pour moi. C'est pour cela que mes produits ont un goût bien particulier qu'on ne retrouvera pas ailleurs », assure Cyril Bernier. Il poursuit : « Le cacao est transformé en chocolat dans une usine de l'île. Car, le cacao n'est pas du chocolat comme le raisin n'est pas du vin. D'ailleurs, c'est aussi pour cela que je ne fais pas de chocolat blanc : il ne contient absolument pas de cacao, mais uniquement du beurre de cacao ». Comme Cyril travaille beaucoup avec les professionnels et qu'il n'a pas de boutique, les salons sont pour les particuliers une occasion unique de goûter ses produits.

Souplesse et élégance

Basée à Saint-Vivien de Médoc, « La cave de Lulud » commercialise 150 références dans une boutique de 16 m² : des grandes bouteilles de vins de Bordeaux (6 ou 12 l), des armagnacs, des vieux rhums et donc des whiskys japonais. La boutique est tenue par le « Lulud » en question qui, lui aussi, a fait un petit crochet par Landerneau ce week-end. Mais quel parcours singulier que celui de cet homme-là. « Dans ma première vie, j'étais commercial en produits d'hygiène et de désinfection auprès des

hôpitaux, en Normandie », explique-t-il. Puis, il y a cinq ans, c'est le virage à 180°. « J'ai alors suivi, à 50 ans, une formation auprès de la CCI de Bordeaux afin de tenir un commerce de vins et spiritueux ». Un jour, en guise de travaux pratiques, c'est dégustation de whisky. « C'est là que j'ai découvert ce whisky. Le Japon en produit depuis début 1900 mais il n'est importé en France que depuis dix ans. Il est considéré aujourd'hui comme le meilleur au monde devant celui des Écossais et des Irlandais. Il est facile à boire. On n'a pas cette sensation de brûlure. C'est vraiment la souplesse et l'élégance à la japonaise ». Des qualités qui ont un prix : entre 33 et 105 €. À consommer, quoi qu'il en soit, avec modération.

Pratique

21e salon Saveurs des terroirs, aujourd'hui, de 10 h à 18 h, à la halle Saint-Ernel. Tombola avec une caisse de six bouteilles de vin en jeu.

Entrée : 2 €.