

Vitré

# Salon : les papilles des visiteurs sont aux anges

Depuis hier, le salon Vins et gastronomie s'est installé au parc des expositions. Vins de toutes régions, miel de Vitré, produits sucrés et salés, décoration... Il y en a pour tous les goûts.



Des dizaines de mélanges d'épices embaument l'entrée du salon.

L'inauguration de la 3<sup>e</sup> édition du salon Vins et gastronomie s'est déroulée à 11 h, hier. Dès lors, les exposants ont vu un flux constant de visiteurs, curieux mais aussi gourmands. Même sur le temps de midi, ils ont parfois dû écourter leur repas.

Les stands de charcuterie semblent sans cesse assaillis. Saucisson à l'ail, saucisson aux noisettes ou saucisson d'âne... Les amateurs se réjouissent. « Rencontrer les producteurs permet de découvrir de nouvelles saveurs, affirme Jean, visiteur de 57 ans. Et aussi d'en ramener à la maison », finit-il, malicieux.

Entre deux morceaux de fromages, un bonbon au miel de La Ruche d'à côté, apicultrice vitrénienne, et des escargots bio de Brocéliande, les vins ne sont tout de même pas en reste. Les visiteurs passent du blanc au rouge, du Beaujolais nouveau au vin de la vallée du Douro, au Portugal, en passant par du crément d'Alsace. « Vous pouvez tout goûter si vous souhaitez », plaisantent les vigneron.

## Une démonstration qui ouvre l'appétit

15 h 30, le hall d'entrée se remplit à vue d'œil. Près de soixante-dix per-



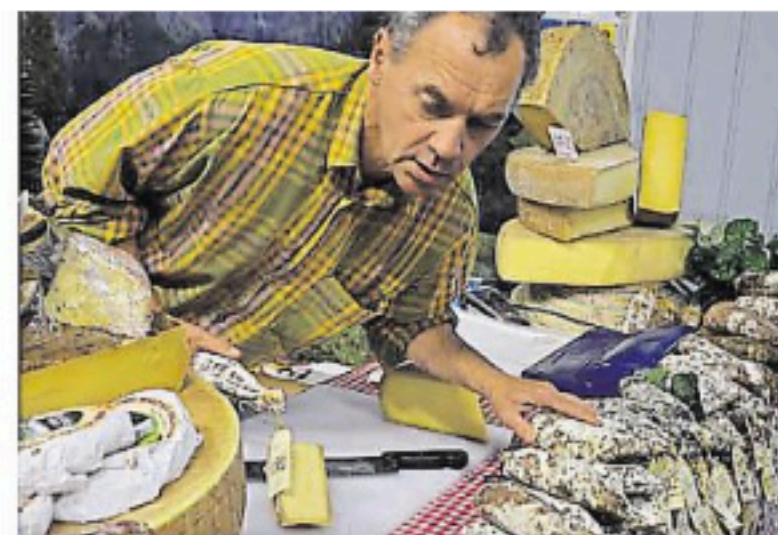
Bruno Le Derf, maître chocolatier, a fait une démonstration de petits gâteaux au citron et à la framboise. Parmi les produits du terroir, les saucissons ont la cote. Le vin du Douro, au Portugal, a intéressé de nombreux visiteurs.

sonnes se sont amassées devant le long stand du chocolatier Bruno Le Derf. Le motif ? Ce dernier va réaliser de petits gâteaux au citron, aux framboises et « à la crème chantilly au chocolat au lait maison ». Sur des sablés, le chocolatier a déposé une couche de crème de citron, un tourbillon de la fameuse chantilly, une framboise et un copeau de chocolat, avant de les proposer à la dégustation. « C'est délicieux », soupire d'aise une jeune femme, une moitié de biscuit à la main. « Et plutôt facile à faire

chez soi, affirme Bruno Le Derf. On peut très bien remplacer le citron, les framboises et même le chocolat au lait par du chocolat plus amer. »

## De la peinture sur verre

Cela fait une dizaine d'années de Maryse Duquellenc, alias la Fée du verre, a décidé de peindre sur du verre, à Saint-Germain-en-Coglès. « J'ai commencé sur des pots de yaourt, raconte-elle. C'est devenu une vraie passion. » Petite, elle voulait faire du vitrail. Mais ça ne fait



que trois ans qu'elle sait en réaliser. « Grâce à la vente de verres peints, j'ai pu m'offrir du matériel et des cours. Depuis j'en fais parfois pour des chapelles. » Sur son stand, entre deux étals de vins, ses verres décorés de toutes les couleurs brillent. Ici des grappes de raisin, là des animaux, plus loin des triskels. Elle conclut : « C'est fabuleux de pouvoir faire ce dont on a toujours rêvé. »