

# Saveurs des terroirs. Une révolution de palais

David Cormier

Le Salon de la gastronomie se poursuit ce dimanche à l'espace Saint-Ernel. Des vins aux foies gras en passant par les fromages, les épices ou quelques sucreries, les saveurs tourmentent en bouche dans une révolution de palais.



L'échange avec le producteur : un des intérêts de ce type de rendez-vous.

Tiens, en voilà un qui connaît déjà les vins du Minervois. Ne cherchez pas sur une carte de France, on vous le dit de suite, c'est dans l'Hérault. « J'ai découvert cela sur ce salon il y a quelques années », explique Anthony, d'Ergué-Gabéric, près de Quimper. « J'ai bien aimé. Je juge au palais uniquement, je n'ai pas de vin favori mais j'aime particulièrement ceux de Loire. J'essaie d'avoir une petite quantité d'un peu toutes les régions ».

Marie-Christine Meunier, une Lamballaise qui représente la vigneronne Patricia Boyer-Dormergue, pourra lui expliquer tout de même que cette dernière travaille de vieux cépages particuliers, comme l'œillade, l'arignan ou encore le picpoul noir. « Des vins très soyeux mais un peu poivrés, épicés », d'environ 14 € parce que là-bas, il y a du soleil dans le raisin !

## Pas de chocolat...

« Depuis l'an dernier, il n'y a

plus de chocolat. Je venais avec ma femme qui préférait cela au vin et c'est dommage », reprend toutefois notre visiteur. « Mais je reviens toujours ici parce qu'il y a toujours des choses à trouver... »

Pas de chocolat mais des friandises tout de même... Avec Mimi Confitures, de Concarneau, ses guimauves « avec des fruits », des pâtes de fruits « qu'il faut d'abord sucer pour les faire fondre en bouche » et des confitures et coulis aux goûts parfois originaux, qui viennent s'étaler sur les touillettes.

## Des curiosités au milieu de grands classiques

Parmi les nouveautés, « L'herboristerie d'Hélène », le genre de stand qui va plaire, justement, surtout aux femmes. Huiles essentielles et élixirs floraux se font une petite place au milieu des produits plus classiques de ce type de rendez-vous. « Je me demandais si j'étais à ma place, au début, moi qui ai plus l'habi-

tude des foires bio », racontait Hélène Courty, de Dinard, naturopathe depuis dix ans, qui compose ses mélanges sous sa propre marque depuis deux ans. « Mais finalement, il y a des gens qui s'intéressent ».

Plus traditionnels, les fromages et saucissons de montagne, avec par exemple « Retour d'alpage ». « C'est la cinquième ou sixième fois que je viens », annonce Annie Lambert, de Sévérac (44), qui a vécu à Sixte (74) pendant dix ans. « Nous avons des habitués, qui veulent s'assurer de la même qualité d'une année sur l'autre », dit-elle.

C'est le cœur du fonctionnement de ce genre de salon que d'aucuns trouvent un peu petit mais qui voit aussi venir les gens que l'ampleur du rendez-vous brestois « saoule », selon le jeu de mots visiblement involontaire d'une exposante.

## ▼ Pratique

Aujourd'hui, espace Saint-Ernel à Landerneau, de 10 h à 19 h. 4 €.