

Landerneau

# Saveurs de terroirs, le rendez-vous des gourmets

La 19<sup>e</sup> édition du salon aura lieu les 23, 24 et 25 octobre. Soixante-dix vignerons et faiseurs de gastronomie seront présents pour échanger et faire frémir les papilles des visiteurs.

## Des produits de qualité

« Les clients seront sûrs des origines et de la qualité des produits. Le concept du salon repose sur l'approche du produit à travers le producteur. Il n'y a pas meilleur interlocuteur que le vigneron pour parler de son propre vin. Ce rendez-vous est aussi fait pour partager et générer des relations entre le producteur et le consommateur », explique Muriel Sort, la directrice d'Armor Expo, organisateur de foires et salons à Binic, Vitré, Perros et Pont-l'Abbé. Et qui sera présente pour la première fois à Landerneau : « Nous avons racheté la société de Michel Lénaff, Puissance 9, qui a organisé durant 18 ans le salon à Landerneau. »

## Le vigneron, ambassadeur du salon

Lorsque viendra le temps de la rencontre et de la dégustation, les visiteurs « n'auront que l'embarras du choix. La plupart des régions viticoles seront représentées. La grande majorité des exposants est fidèle mais il y aura aussi quatre nouveaux vignerons venus des Côtes-du-Rhône, du Bordelais et de Bourgogne ». Le salon est aussi l'occasion de trouver un équilibre entre appellations connues et d'autres plus confidentielles. C'est l'occasion de discuter avec des vignerons qui travaillent en agriculture raisonnée, ou bio ou en biodynamique. Des écoles différentes à approcher. Dans la halle de Saint-Ernel, les producteurs de vin sont majoritaires et représentent les deux tiers des exposants. Mais, sur chaque stand, c'est un producteur, une production, un



Bruno Matignon, chef attitré du salon ; Muriel Sort et Benoît Michel donnent rendez-vous aux visiteurs, dès les 23 octobre à Saint-Ernel.

domaine et un savoir-faire qui s'expose.

## Mettons-nous à table

La table est bien garnie. « Pas de mets industriels. Ici, on plonge dans l'univers de la production artisanale où traditions et respect des produits ont un sens », poursuit Muriel Sort. Alors, sur les étals, place aux tomates séchées, aux antipasti, aux caviars d'aubergines et poivrons, aux tapenades, aux fromages... Mais aussi aux charcuteries sèches, celles du Pays Basque et de la Corse, rivaliseront avec celles d'Espagne. Les

produits du Sud-Ouest côtoieront les produits de la mer et les douceurs sucrées, rustiques ou exotiques.

Pour se restaurer sur place, la Maison-Michel sera présente le midi avec un repas complet. « Les clients peuvent venir avec le vin qu'elles viennent d'acheter », note Benoît Michel, qui dirige la Maison-Michel, qui assurera un service de salon de thé en après-midi.

## Bruno Matignon aux fourneaux

La toque blanche internationale, Bruno Matignon, chef attitré du salon, officiera cette année sur le thème des

Shushi-Breizh à base de légumes et produits du terroir. « On pourra aussi découvrir la fabrication de mini-burgers à l'encre de seiche, naturels ou au blé noir garnis de produits locaux », fait savoir le chef, qui dévoilera aussi pour la première fois en salon, sa création : les pétales séchés de pâté Hénaff aux saveurs de la mer.

**Vendredi 23**, de 15 h à 20 h, samedi 24, de 10 h à 19 h, et dimanche 25, de 10 h à 18 h 30. Entrée : 4 €. Gratuit pour les - de 16 ans.

Dans le *Line de mire* d'Achille Grimaud