

Pont-l'Abbé

Le Salon des saveurs des terroirs à Pont-l'Abbé

Le 19^e Salon des saveurs des terroirs s'annonce pendant les trois derniers jours de la semaine, au Triskell de Pont-l'Abbé. Quarante exposants sont attendus.

Vendredi, samedi et dimanche, quarante exposants, vignerons et concepteurs de fine gastronomie, venus des coins les plus réputés de France, donnent rendez-vous aux gourmands et gourmets de Cornouaille ouest, dans la capitale bigoudène.

Des visiteurs qui ont la certitude d'y trouver, outre la qualité, (carrément le meilleur), avant d'y goûter et de repartir heureux, de surcroît, des connaissances acquises et sans doute de nouveaux savoir-faire.

Des dégustations

Un vaste programme au gré des dégustations, explications, animations et démonstrations culinaires, dont ils auront la surprise. « **Le concept du salon repose en effet** », rappelle Muriel Sort, qui en a maintenant pris la responsabilité « **sur une approche directe du produit avec le producteur** ». Une notion pastorale nimbée d'authenticité que développait avant elle, avec succès, Michel Lénaff.

Une relation ancrée sur de fructueux échanges qui, au-delà de la séduction, convainquent. Les vins seront plus particulièrement présents avec près des 2/3 des stands. Une profusion de choix où les appellations et crus les plus fameux côtoient une parentèle plus confidentielle mais tout aussi tentante, dont les productions bio ne sont pas absentes.

Savoir-faire préservés

Un équilibre raisonné qui hors de toute routine ou polémique, suscite un intérêt positif. Une curiosité qui muera peut-être en certitude à en-



Muriel Sort, la nouvelle patronne de Puissance9, la société organisatrice du salon gastronomique de Pont-l'Abbé.

tendre les commentaires du vigneron. « **C'est son travail attentionné qui donne sa personnalité au vin** », souligne Muriel Sort. Une mise en condition que confortera ou non, la dégustation. « **Toujours gratuite** », poursuit-elle. Mais le salon décidément, par vocation, agréable à tous, comprend parallèlement un large panel de saveurs de la table.

Des artisans gastronomes forts, « **de savoir-faire préservés** », revendique avec force Bruno Matignon, le maître cuisinier, toque blanche internationale, jusque-là incroyablement discret, qui reste présent sur l'événement. Le spécialiste incontesté de la cuisine aux algues qui promet, de dévoiler, « **sa recette bretonne de sushi** ». 18 bouteilles de vin sont à ga-

gner (tirage dimanche à 17 h 30).

Contact : 06 80 63 01 69.

Vendredi, de 15 h à 20 h, **samedi** de 10 h à 19 h et **dimanche**, de 18 h 30 au Triskell. Entrée : 4 € (gratuite pour les - 15 ans).