

Landerneau

Le 20^e salon Saveurs des Terroirs, ce week-end

De vendredi à dimanche, les épiciers ont rendez-vous dans la halle de Saint-Ernel. Trois jours pour découvrir ou redécouvrir des spécialités, de bonnes bouteilles, de nouveaux terroirs...

Préparer les fêtes de fin d'année

Quoi de mieux qu'un tel rendez-vous pour anticiper sur ses menus de fêtes de fin d'année ? Chacun pourra goûter diverses spécialités et se faire sa propre opinion. AOC ou AOP, label rouge ou IGP... Foie gras, vins, champagne, épices, poissons fumés... S'arrêter un moment pour écouter les conseils de cuisson basse température sur le stand « Omniscieur vitalité », et découvrir ou redécouvrir les trésors de Douceurs Chocolats T (chocolatier à Landerneau). Pendant trois jours, les visiteurs iront à la rencontre des vignerons et faiseurs de gastronomie qui feront frémir leurs papilles.

Animations...

Le chef cuisinier Bruno Matignon, qui a toujours de belles surprises à sortir de sa marmite, offrira tout le week-end et fera gagner de nombreux lots aux visiteurs. Mais, il ne sera pas le seul à capter l'attention du public. En effet, une toute jeune pâtissière, Laurelia Le Dreff, dévoilera ses secrets aux amateurs de gourmandises salées et sucrées.

... et démonstrations

« Samedi et dimanche, j'animerai deux ateliers à 15 h 30 (NDLR : recette salée, le samedi, et sucrée, le dimanche). Le public pourra participer. N'oublions pas que c'est en faisant qu'on apprend. » Les ateliers dureront entre vingt et trente minutes. « En avant-première, je présenterai



Laurelia Le Dreff est pâtissière depuis 1999. Elle animera des ateliers gourmandises, samedi et dimanche, à 15 h 30. Par ailleurs, elle donne des cours à domicile. Bruno Matignon, toque blanche, prendra, une fois encore, plaisir à divulguer quelques secrets aux visiteurs.

ma création de Noël, L'Exotique, une mousse noix de coco, cœur de mangue sur biscuit au chocolat blanc. » Sur son stand, aussi : des biscuits salés et sucrés ; sa spécialité, la galette bretonne fourrée au caramel au beurre salé, pruneau ou nature, mais aussi toute la pâtisserie classique comme les meringues, le far...

Côté vigne

Vins de Champagne, Alsace, Bordeaux, Bourgogne, sud-ouest, Cha-

rente, Languedoc-Roussillon, Loire... Les vignobles français seront particulièrement bien représentés au salon Saveurs des Terroirs. L'univers du métier de vigneron, notamment : agriculture raisonnée, bio ou biodynamie. Toutes les écoles seront accueillies.

Sans oublier de se restaurer

Comme chaque année, il est possible de déjeuner au Salon. La Maison Michel, bien connue des Landerneens et fidèle de la manifestation,

proposera ses spécialités, chaque midi, aux visiteurs.

Aude KERDRAON.

Vendredi 28, de 15 h à 20 h ; **samedi 29**, de 10 h à 20 h, et **dimanche 30**, de 10 h à 19 h. Tarif : 2 €. Chaque jour, un exemplaire d'Ouest-France sera distribué gratuitement aux visiteurs. Participation gratuite à la tombola pour tenter de gagner la cave à vin et ses dix-huit bouteilles (tirage au sort dimanche, à 17 h).