

# Tout est prêt pour un grand Salon des saveurs

Le 20<sup>e</sup> Salon des saveurs des terroirs de France donne rendez-vous aux Cornouaillais, ce week-end du 11 novembre, au Triskell, à Pont-l'Abbé.

Vendredi, samedi et dimanche, les Bigoudens et autres habitants de Cornouaille ont l'opportunité de venir à la rencontre d'une sélection de plus de quarante des meilleurs producteurs français.

Des vins fins, blancs ou rouges nés des plus éminents crus, à l'instar de ceux de Champagne, mais également de la charcuterie et autres foies gras qui confirment à coup sûr, une renommée qui ne date pas d'aujourd'hui. Trois jours qui donnent l'occasion aux visiteurs, qui sont venus par milliers l'an dernier, de dialoguer à leur convenance ainsi que de goûter à ce que cette ribambelle de paysans et autres artisans de gastronomie, s'avère en mesure de leur offrir.

« Des relations qui, en combinant savoir-faire et convivialité ne peuvent que séduire et d'emblée procurer un plaisir partagé », commente Muriel Sort, la gérante de Puissance 9, la société organisatrice du salon.

## Les vigneronnes : deux-tiers des participants

Se promener, savourer des yeux, avant de choisir et d'apprécier concrètement, demeure l'une des motivations de venir à la manifestation. Un but quasiment incontournable, quelques semaines avant Noël et les fêtes de fin d'année et de Nouvel an qui suivront.

Pour satisfaire les plus curieux et conformément à l'habitude, les vigneronnes représentent les deux tiers des participants. Si les plus grandes étiquettes sont au rendez-vous, des surprises plus confidentielles ne manquent pas d'étonner, au fil d'un parcours qui promet... D'aller notamment au-delà par exemple de la dégustation et d'apprendre pourquoi



Bruno Matignon, chef cuisinier spécialiste de recettes de la mer, et Muriel Sort, à l'initiative du salon, invitent à s'y précipiter.

Certains producteurs s'adonnent à l'agriculture raisonnée, d'autres au bio ou même à la biodynamie.

Toutes les écoles sont représentées. Avec les vignobles il s'agit d'un véritable univers du vin qui s'ouvre à chacun. Il en va du même tonneau côté table sauf que cette fois, il sera question de la garnir en mets issus de la durée du salon. Il se distinguera comme il se doit, avec son bagout, en prime, aux manettes d'un ustensile de cuisson-vapeur, « sur le stand

omniscieur vitalité », précise Muriel Sort.

Entrée : 2 €. Salon ouvert, vendredi, de 11 h à 20 h, samedi, de 10 h à 20 h et dimanche, de 10 h à 18 h.

Tombola gratuite avec une cave à vin garnie de 18 bouteilles à gagner, tout autant de nombreux autres lots. À noter que la confrérie de la coquille saint-jacques s'active à l'espace restauration. Contact : [www.armor-expo.fr](http://www.armor-expo.fr) ou au 06 80 63 01 69.