

Saveurs des Terroirs. Les gourmands attendus



Publié le 13 novembre 2016

Depuis vendredi, le Triskell accueille le salon Saveurs des Terroirs pour la vingtième fois. Il se poursuit aujourd'hui jusqu'à 18 h.

Sur la quarantaine d'exposants venue de toute la France, la grande majorité sont des vignerons venus défendre l'authenticité de leurs produits. Cette manifestation vise à « promouvoir l'identité des terroirs et des producteurs qui la défendent. C'est donc à un voyage au travers de notre patrimoine gastronomique que nous convions le public qui, de plus en plus, est en recherche de produits authentiques », explique-t-on du côté de Puissance 9, le promoteur de l'événement.

« Une coquille, du Quincy, le bonheur est là »

Du vin, beaucoup de vin, mais pas que. En effet, un stand attire l'oeil au fond de la salle. Les Chevaliers de la coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor, vêtus de leurs vareuses jaunes, sont venus à Pont-l'Abbé promouvoir l'excellence de la coquille de la baie de Saint-Brieuc. Reine de la baie, trésor des Côtes d'Armor ou encore reine des sables, les qualificatifs ne leur manquent pas pour désigner le noble coquillage. De quoi pousser Christophe Gallon, viticulteur à Quincy, à revêtir son costume de la confrérie des Compagnons du Poinçon. Il le clame : « Une coquille, du Quincy : le bonheur est là », avant de préciser que chacun des sept vignobles du Val de Loire propose des vins qui se marient avec la Saint-Jacques. Gageons que chaque producteur de vin blanc présent au salon saura argumenter sur cette alliance avec le fruit de mer.

Charcuterie artisanale et locale

Les producteurs de vins rouges pourront, eux, proposer d'allier leurs nectars aux charcuteries sèches « 100 % finistériennes » défendues par Charlie Couvreur. En effet, si le climat humide de Landivisiau n'est pas propice au séchage naturel des salaisons, l'entreprise qu'il représente a choisi « d'investir dans des chambres de séchage pour produire une charcuterie artisanale et locale du début à la fin de la chaîne », précise-t-il. Autant de raisons d'égayer un dimanche d'automne.

Pratique

Saveurs des Terroirs, aujourd'hui de 10 h à 18 h au Triskell. Entrée : 2 €.

© Le Télégramme <http://www.letelegramme.fr/finistere/pont-labbe/saveurs-des-terroirs-les-gourmands-attendus-13-11-2016-11290482.php#EgsgiGkIVxOIOcPu.99>