COURRIER PICARD
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 58038
Edition : Aisne

Date : 31 mars 2019

Un week-end pour devenir un vrai chef

En passant sur la place de l'hôtel de ville, les bonnes odeurs de cuisine interpellent, et attirent les curieux à venir se rendre à l'animation gourmande mise en place par la municipalité tout le week-end. Pour l'occasion, les petits plats ont été mis dans les grands. Un petit village d'une vingtaine de stands est dressé. On peut y rencontrer des producteurs, une AMAP, des associations, ou bien encore faire du sport grâce à de drôles de vélos à smoothies. Au centre du village, une énorme structure se dresse. A l'intérieur, le repaire des chefs... cuisiniers.

Babette de Rozières aujourd'hui

Tout au long du week-end, ils partagent leurs savoirs, leurs recettes et leurs secrets. «C'est vraiment bien organisé, c'est une belle reconnaissance du vrai métier de cuisinier», confie Maxime Moreau, chef du Rouget noir. Dans quelques minutes, il va cuisiner des rochers cocos et des financiers avec des enfants des centres sociaux de Saint-Quentin. Laëtitia, 11 ans, est contente de participer aux ateliers, elle ne sait pas encore ce qu'elle va cuisiner mais a hâte. «C'est sympa, j'adore faire à manger avec ma mère, j'ai pris toutes les recettes disponibles à l'entrée.» Les prestations des chefs sont retransmises sur écran géant, certains prennent des notes. Ici, c'est tout sauf un concours, tout le monde et là pour se faire plaisir. D'ailleurs, les gourmands, les gourmets et les curieux ont répondu présent samedi, pour la première journée. Ce dimanche, le week-end gourmand se prolonge et ouvre ses portes de 9h30 à 18h30, l'entrée est gratuite. Au programme, concours, démonstrations, dégustations de cocktails et même une conférence à 14h sur l'équilibre alimentaire. Pour cette dernière journée, Babette de Rozieres, chef cuisinier français au grand c□ur est présente. Elle fera partie entre autres du jury du concours culinaire et montrera l'étendu de ses talents au travers d'une démonstration.

0ks1kUofgwE4-N5MmbJ_8Rs1BAw6mXG5hV2xW4Q8U7PLgFyf0YMbHufJxvMY7GKd_Yjg1

Tous droits réservés à l'éditeur