



GASTRONOMIE Pique-nique géant des restaurateurs de la région d'Annemasse

Festival de saveurs

A défaut d'avoir pu reconduire le festival « *Toques et saveurs* », pour cause de suppression de la subvention nécessaire à l'organisation de ce genre de manifestation, les restaurateurs de la région annemassienne ont quand même tenu à régaler les gourmets, à travers un grand pique-nique, offert ce dimanche 11 juin à la serre maraîchère du Verney, à Gaillard. Un clin d'œil gourmand à tous ceux qui, le même jour, rêvaient d'aller à la soupe... politique.

SERGE COSTE

serge.coste@lefaucigny.fr

Au moment même où une multitude de candidats avaient le regard tourné avec anxiété vers la gamelle que leur promet l'entrée à l'Assemblée nationale, 7 chefs et 5 producteurs de la région d'Annemasse invitaient les véritables gourmets à vivre, pour leur part, un pur moment de partage et de délices. Munis d'une cagette, quelque 250 invités ont ainsi pu tourner à loisir autour des étalages, goûter et faire leur « marché » parmi une multitude de gourmandises qu'ils ont ensuite eu le privilège de déguster assis à une grande table...

L'idée de ce pique-nique gastronomique a mijoté dans la tête des restaurateurs, suite à la soirée de clôture du festival « *Toques et Saveurs 2016* », qui avait rassemblé tout le gratin culinaire de la région annemassienne, l'an dernier à Ville-la-Grand. Cet événement, destiné à mettre en avant la gastronomie locale - et son importance pour l'attrait touristique d'une ville trop souvent perçue comme uniquement industrielle et commerciale - avait alors permis aux chefs de cuisiner véritablement ensemble. L'expérience ayant été concluante, ils ont donc souhaité reproduire cette rencontre au cours d'un moment convivial et original. Et comme ils voulaient valoriser le lien particulier les unissant aux producteurs, ils ont choisi d'organiser leurs grandes agapes champêtres à la serre maraîchère « *Le Verney* » à Gaillard, ce dimanche 11 juin.

L'EMBARRAS DU CHOIX !

Au menu, un véritable festival de saveurs, un florilège pour les pupilles et les papilles, entre « *moelleux de chèvre (de la ferme du Petit Mont) sur biscuit aux herbes et fêra fumée* », « *brochettes d'escargots de chez Jean Pomel, à Gravin, au lard colonnata et pomme de terre au curcuma* », préparées par Bernard Binaud, du restaurant « *Le Pré d'Antoine* », à Pont de Fillinges.

« *Chips de polenta, chèvre frais (de la ferme du Petit Mont), sapin* », « *côtes de fêra (de serge Carraud), petit pois, framboise* », « *légèreté d'Abondance (de Michel Cruz), caramel de framboises, herbes et fleurs de nos monts* »,



Les chefs et les producteurs en compagnie des officiels, dont Cathy Deremble, vice-présidente d'Annemasse Agglo chargée du tourisme et Christian Dupessey, maire socialiste d'Annemasse

préparés par Jean-Marie et Hubert Chanove du « *Refuge des Gourmets* », une étoile Michelin à Machilly.

« *Gaspacho* », « *cuisse de cochon rôtie accompagnée d'un taboulé* » et « *sabayon aux fruits* » par Carlo Crucil, « *le Temps de vivre* » à Ambilly.

« *Rillettes de volaille fermière, ail des ours de nos rivières et légumes croquants des Jardins du Salève* », « *carpaccio de bœuf de chez Dupanloup, parmesan, roquette et huile d'olive vierge* », « *extrait de fruits et légumes de saison* » par Benoît Deronzier, du « *Green Up* » (Annemasse).

« *Bonbons de reblochon, boulettes de viande, bisque du Léman* », « *croustillant de fêra et pipette de mondeuse* », « *tartare de tourteau et guacamole d'avocat* » et « *fraises à la violette* », par Gérard Henrion, de la brasserie « *L'Alsacienne* » à Annemasse.

« *Mini hamburger foie gras et fêra fumée* », « *verrine velouté petits pois, menthe, saumon d'Ecosse* », « *sucette bavaroise framboise aux*

2 chocolats », par Christophe Morel, de l'hôtel-restaurant Baud, à Bonne-sur-Menoge.

« *Bisque du garbon, fêra fumée au foin barbe de moine et pain noir* » par Michel Verdu, de « *La Pagerie* » à Gaillard.

Les boissons apéritives ont été fournies par le restaurant « *les Papilles* » (Annemasse), les tommes, chevrotin, crottins et la terrine de Cabri par « *La Ferme du Petit Mont* » à Bellevaux. Auxquels s'associaient les vins Duvernay (Annemasse-Bonne), la pâtisserie-chocolaterie Lesage (Annemasse-Genève), avec un délicieux

« *crèmeux à la fève de tonka, confit fraise-framboise, crème glacée pistache et crumble vanille* », les « *Paniers de Maggy* » (Saint-Cergues), la fromagerie Cugnet, la boulangerie de l'Etoile (Annemasse) et la chocolaterie « *Maurice* » (Cranves-Sales) pour ses « *truffes citron vert* » et « *praliné noix de pécan, miel* ».

Ce pique-nique s'inscrit dans une démarche de valorisation de la filière gastronomique et métiers de bouche dont l'office d'« *Annemasse Tourisme* » fait la promotion depuis plusieurs années. Elle se matérialise sous la forme du guide « *A la Table des Chefs* » (*), mais aussi par de nombreuses autres actions dont le festival « *Toques et saveurs* » qui, n'ayant pu être programmé cette année pour cause de suppression de la subvention, a été remplacé par ce délicieux pied de nez aux élus, visiblement plus prompts à courir à la soupe qu'à régaler la population.

Domage qu'il n'y ait pas de second tour ce dimanche 18 juin...

(*) Après le succès rencontré par les deux premiers volumes du guide « *A la Table des Chefs* », le troisième volet met un nouveau coup de projecteur sur la gastronomie réputée de la région d'Annemasse. Illuminée par plusieurs tables étoilées, elle est marquée à la fois par son ancrage géographique, entre lac et montagnes, mais aussi par son histoire ainsi que par les hommes et les femmes qui la font vivre et évoluer avec passion. Dans ce guide, 17 cuisiniers et 7 producteurs dévoilent leurs plats, parlent avec un grand cœur de leurs produits, de leur parcours et de leur attachement à leur métier. Edité par « *Annemasse tourisme* », « *A la Table des Chefs* » recense les adresses incontournables de la Région. Il est disponible gratuitement à « *Annemasse Tourisme* » et dans tous les restaurants participants. ■



Parmi les producteurs, la « Ferme du Petit Mont », à Bellevaux



Chaque ambiance ce dimanche 11 juin sous la serre du Verney, à Gaillard



Le maire socialiste d'Annemasse, Christian Dupessey, au service



PUBLIER - Très belle villa avec piscine, pool house, F2 indépendant, terrain très bien aménagé de 1957 m² Grand garage pour 4 voitures
Prix : 780 000 €

AGENCE LEHMANN IMMOBILIER
1 place du Port - 74500 EVIAN - 04 50 75 44 77
Web : www.lehmann-immo.com - Mail : info@origine-transaction.com

Un atout économique essentiel

Pour Cathy Deremble, la vice-présidente d'Annemasse Agglo en charge du tourisme, l'initiative des restaurateurs permet de « *découvrir un métier passionnant* », mais surtout de mettre en avant « *un atout essentiel de notre économie touristique* ». Surtout dans un secteur où les monuments sont rares, où la piscine remplace le lac et où les pentes enneigées du Salève manquent cruellement de remontées mécaniques.

Plus prudent, son président Christian Dupessey devait saluer, pour sa part, cette « *excellente initiative qu'est la prise en charge par les professionnels de la promotion de ce qu'ils font* ». Une manière polie d'estimer que ces « *acteurs économiques importants du territoire* » n'ont pas besoin de l'aide sonnante et trébuchante de la collectivité pour « *valoriser le terroir* ». Aura-t-il changé d'avis à la fin du repas ?

Co-organisé par les restaurants de « *La table des chefs* » et par « *Annemasse Tourisme* » pour la partie technique (avec une aide modeste d'Annemasse agglo), le pique-nique du dimanche 11 juin avait aussi pour but de ne pas laisser retomber la mobilisation suite à la suppression des subventions. Quant à savoir si le festival « *Touques et saveurs* » reprendra vie, « *nous ne sommes pas les décideurs* », expliquent les restaurateurs. C'est l'Agglo qui tient les cordons de la bourse. « *On lui a montré qu'on est toujours fidèles au poste. On a prouvé qu'on s'investissait. A elle de prouver qu'elle a la volonté qu'il y ait une vraie manifestation sur le secteur* ». Message transmis... (sc)