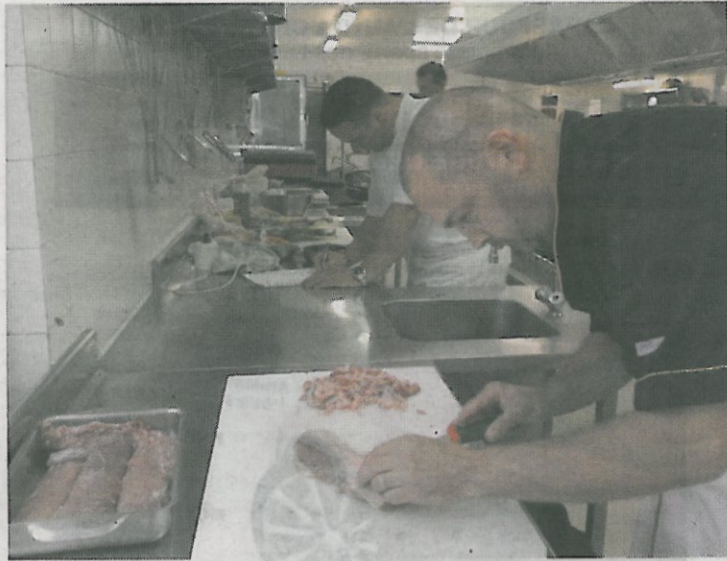


PROVENCE



La gastronomie des AHP en fête au service d'une noble cause. PHOTO CCI

La cuisine au service de la solidarité

Territoires

Du 23 au 25 septembre, la sixième édition de la Fête de la gastronomie.

L'occasion de célébrer tout un savoir-faire.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

Célébrer le savoir-faire et l'innovation gustative, permettre aux acteurs de la gastronomie de se mobiliser pour proposer au grand public trois journées sur le thème « Les cuisines populaires » tel est l'objectif de la sixième édition de la Fête de la gastronomie qui se déroulera du 23 au 25 septembre sous la houlette de la chambre de commerce et d'industrie des Alpes de Haute Provence (AHP).

Face au succès remporté par les éditions précédentes, la CCIT des AHP a en effet décidé de s'associer à nouveau à cette opération, en proposant aux professionnels deux possibilités de participation : un banquet caritatif organisé mardi 20 septembre au Complexe de l'Étoile à Gréoux-les-Bains. L'occasion pour huit chefs locaux de proposer un menu élaboré à base de produits locaux. Et un week-end gastronomie. Du 23 au 25 septembre, 19 chefs vont proposer (sur réservation) un événement spécial Fête de la gastronomie : geste commercial, animations, atelier culinaire, etc.*

Le banquet caritatif

Le banquet caritatif débutera à 19h par un apéritif à la rencontre des saveurs de Haute-Provence. A 20h30, repas de gala préparé par huit chefs bas-alpins qui ont accepté de s'impliquer dans cette opération pour mettre leur savoir-faire au service de la solidarité et valori-

ser la gastronomie locale.

Tout au long de la soirée, les convives découvriront le patrimoine culinaire des Alpes-de-Haute-Provence ainsi que les entreprises artisanales et agro-alimentaires qui en font la notoriété. Menu (60 euros par personne vins et café compris). Les chefs : Mickael Giai du restaurant Nouer à Puimichel, Vianney Massignac de La Table de Pauline à Gréoux-les-Bains, Frédéric Montano de La Caverne à Gréoux-les-Bains, Sylvain Nowak de Sens et Saveurs à Manosque, Walter Paccini de La Fontaine à Saint Martin-de-Bromes, Christophe Roldan de La Marmite du Pêcheur aux Mées, Bruno Savornin de l'Hotel Le Saint-Jean à Montclar, Jean-Pascal Strohmeier du Mas de la Crémaillère à Gréoux-les-Bains.

Le service et l'accueil seront assurés par les apprentis du CFA de la CCIT04, section hôtellerie et restauration du Lycée Paul-Aréne. Les bénéfices seront reversés à la Bergerie de Faucon de l'association animée par le père Guy Gilbert.

Éducateur spécialisé dans une association de prévention du 19ème arrondissement de Paris, Guy Gilbert a lancé et dirigé une équipe d'éducateurs de rue durant près de 10 ans dans le quartier de La Villette. La ruine achetée en 1974 à Rougon à la demande des jeunes de la rue est devenue en dix ans une superbe bâtisse provençale appelée la Bergerie de Faucon. Près de 250 jeunes en difficulté y ont travaillé avec des professionnels et des éducateurs. En 1977, une association, « la bergerie de Faucon » est créée pour gérer ce lieu de vie.

Aujourd'hui, l'association a besoin de fonds afin de financer de gros travaux dans la bâtisse pour que chaque jeune puisse bénéficier d'une chambre individuelle.

B.F.

● Liste consultable sur www.digne.cci.fr