

## GRÉOUX-LES-BAINS

# Quatre chefs, une passion : la gastronomie



W. Pacini, F. Montano, V. Massignac et J.-P. Strohmeier ont préparé entrée et dessert du banquet de la Fête. / PHOTO M.-N.P.

Sur les huit chefs qui ont préparé le banquet caritatif de la Fête de la Gastronomie, donné au profit de l'association du père Gilbert, trois sont Gréséens, et un tout proche de Gréoux-les-Bains : Walter Pacini, chef de La Fontaine à Saint-Martin de Brômes. Ils ont uni leurs efforts pour présenter à la Marmite du Pêcheur, chez Christophe Roldan, un repas haut de gamme, concocté à l'aide de produits locaux, propre à valoriser les producteurs et les saveurs de la Haute-Provence.

Jean-Pascal Strohmeier, chef du Mas de La Crémaillère, et Frédéric Montano, chef de La Caverne, ont choisi de mitonner une truite rose du Domaine de l'Athador (aux portes des Gorges du Verdon) en deux façons, rilette et fumée, avec un coulis d'écrevisses aux agrumes. *"Combien de temps pour*

*préparer ce plat ? Toute une journée, puisqu'on a fait le fumage maison, entre autres"* répondent-ils.

À Vianney Massignac, chef de la Table de Pauline (hôtel Villa Borghèse) et Walter Pacini ont été confié le soin du dessert : leurs "Délices d'Automne" sont à la base d'un croustillant de noix de coco avec crème au citron et assortiment de fruits de saison (raisin, framboises, mangue et physalis, appelé encore "l'amour en cage"). Ce dessert a nécessité quatre heures de préparation.

Tout le travail s'est fait dans une joyeuse ambiance et en parfaite cordialité, dans les cuisines de La Crémaillère. La Fête de la Gastronomie se poursuit jusqu'au 25 septembre, dans les quatre restaurants précités, ainsi que dans quinze autres du département.

M.-N.P.