

LES MÉES

Des gourmets et la CCI au service d'une grande cause caritative

Les bénéfices du repas organisé iront à l'association du Père Guy Gilbert.

Pour la 5^e année, notre CCI a choisi de soutenir l'excellence gastronomique qui s'inscrit totalement dans l'exception culturelle française". Nicole Peloux, présidente de la CCI a insisté sur l'importance économique, sociale, et touristique, de ce secteur d'activités à l'occasion du repas caritatif organisé à la Marmite du Pécheur. Les bénéfices iront à l'association du Père Guy Gilbert

La Moyenne Vallée de la Durance est le Territoire des Saveurs/Senteurs. Le repas servi mardi soir par le chef de l'Association Escoffier, en présence de Jean-Pierre Bourdeau, président des deux départements alpins, a offert aux cinq sens des convives ravis, un véritable festival. Dans la nuance comme dans les contrastes, de la force du basilic, des herbes folles, à la douceur du miel et du calisson, en passant par l'agneau "de 20 heures" au thym, c'est toute la Haute Provence et sa lavande qui battaient la mesure. Si les solistes étaient mardi Mickaël Giai, Vianney Massignac, Frédéric Montano, Sylvain Nowak,



Les Disciples d'Escoffier et la CCI ont uni leurs forces pour l'association du père Guy Gilbert. /PHOTO R.G.

Walter Paccini, Christophe Roland, Bruno Savornin et Jean Pascal Strohmeier, 28 partenaires du département ont contribué au succès triomphal de ce repas. Le service était assuré par une équipe de 14 BTS 1^{re} année du lycée hôtelier de Sisteron, dirigée par Laure Solterman et Christian Cros. La CCI était représentée

dans l'équipe par Fabienne Paul. C'est comme toujours Damien Frossard qui animait avec talent et discrétion, ce gala.

La soirée était également dédiée aux meilleurs vins de la région de Manosque/Pierrevet. Une opinion largement partagée par tous les convives : "Ils sont aujourd'hui au niveau des

meilleurs vins de Provence". Grâce aux Rousane, Vermentino et Grenache blancs qui s'épanouissent dans les blancs bio de La Blaque, grâce aux innovations du Château Saint Jean qui décline sa Carte des Rouges autour des Grenache, Syrah, et Cabernet Sauvignon.

R.G.