

Loir-et-cher | l'événement

Solognots et Portugais mêlent les saveurs à Romo

Belle affluence aux 31^{es} Journées gastronomiques de Romorantin. La communauté portugaise locale s'est investie pour animer la fête. Avec succès.

Revigorées par la Martinique l'an passé, les Journées gastronomiques avaient un défi d'affluence à relever. Elles ont misé sur le Portugal, en s'appuyant sur les associations locales et la communauté, durablement ancrée en Sologne comme dans la vallée du Cher.

« Le public est venu nombreux. C'est une belle satisfaction », observe hier soir Antonio Azevedo, des « Amis du Portugal ».

« Nous n'étions pas revenus depuis longtemps. C'est beaucoup mieux : vivant, festif, animé », estiment Claude et Alain Benoît, de Palluau-sur-Indre (36). Ils croquent les beignets de chorizo, de crevettes, l'incontournable morue et les « natas » du dessert.

« Nous sommes fières que le Portugal soit mis à l'honneur », saluent Marie et Isabelle De Jesus.

Elles sont sœurs, Romorantaises d'origine portugaise. « La communauté est venue en masse. Il y avait de l'ambiance dans les rues grâce aux groupes de danseurs. Le chapiteau présentant les produits du pays a manqué d'animations. L'atmo-



Les Portugais ont réussi à maintenir la fréquentation des Journées gastronomiques après le succès des Martiniquais l'an passé.

sphère y était moins festive que l'an passé. Mais c'est le tempérament du Portugal. Nous ne sommes pas les Antillais. »

« Les cultures sont différentes. Ce n'est pas comparable », visent aussi Lætitia et Catherine avec Mathys, 2 ans, et Manon, 6 ans. « Cela nous a, en tout cas, permis de découvrir autre chose ; sortir un peu de la Sologne », goûtent Amandine

Berry et Julien Duwicquet, fourchettes en mains.

Les bras du bâtiment

Pour Romorantin, ces 31^{es} Journées gastronomiques ont surtout permis de revenir sur son histoire contemporaine. L'immigration des années 1950 à 1970. Les bras de l'agriculture, du bâtiment, puis de l'industrie. Un copieux programme

culturel a retracé ces années de mixité : concerts, conférences, projections, contes...

L'an prochain, les « JGS » consacreront l'Espagne. Elles s'associeront à la nouvelle ville jumelle de Romorantin : Aranda-de-Duero.

(Photos NR, Jérôme Dutac)

Emmanuel Vautier
nr.romorantin@nrco.fr

•• Frédéric Jaunault est champion

Frédéric Jaunault, Solognot de Cheverny aujourd'hui à Paris, est le premier champion de France de sculpture sur fruits et légumes.

Les Journées gastronomiques ont organisé ce week-end un concours national. Cinq sculpteurs ont passé la journée de samedi à composer des œuvres sur des thèmes imposés : un faisan, une corbeille de fruits, un cocktail et la décoration des verres, un melon sculpté, un bouquet de fleurs.



Frédéric Jaunault.

Frédéric Jaunault est un professionnel. Les fruits et les légumes sont une passion, un « sacerdoce » : « Ils sont trop banalisés, pourtant ils représentent le bien-être et le bien manger. Avec le matériel actuel, faire une soupe n'est pas plus difficile que de préparer une pizza surgelée. Je suis peut-être Don Quichotte, je prêche des choses difficiles. » L'artiste apprécie l'initiative des Journées gastronomiques et le soutien des fédérations nationales : « Pour les fruits et légumes, c'est bingo ! »

La sculpture est, pour Frédéric – qui travaille dans l'événementiel et donne des cours – un « besoin de décorer ». Un voyage en Thaïlande, royaume de la sculpture, a fait le reste : « Il y a là un esprit autour des fruits et des légumes, un sens, toute une symbolique que l'on retrouve dans de nombreuses cultures. Une révélation qui m'a poussé à enseigner. » Gérard Rigault a remporté le prix du public : « La Palombière »

Cor. NR : Brigitte Vaugeois

••• Un Berruyer meilleur cuisinier



Victor Ostronzec s'est imposé à Romorantin.

Un Berruyer, Victor Ostronzec, 25 ans, a remporté le challenge Robert-Guérin, qui honore le meilleur cuisinier des Journées gastronomiques. Il travaille à l'abbaye Saint-Ambroix de Bourges. C'était son premier concours. « Cela représente beaucoup de travail : un entraînement intensif, pendant un bon mois, avec l'aide de toute l'équipe de l'abbaye. Mon chef a été omniprésent pour me

coacher. » Victor Ostronzec a emporté le titre avec son râble de lièvre. « Je l'ai farci au foie gras avec une petite garniture de pommes, carottes et trompettes de la mort. J'ai ajouté une garniture avec un petit chou farci aux truffes et une sauce composée de sang du lièvre. Tout a été minuté. Une heure trente pour réaliser ce type de plat, c'est court. »

billet

“ Elle est à vous la voiture ? ”

Habiter en centre-ville ! Du confort et... des galères. Ainsi, cette famille de Mer (mais l'histoire pourrait certainement tout aussi bien se dérouler ailleurs) dont la porte du garage donne sur une rue semi-piétonne. Jour après jour, le scénario se répète : la famille partirait bien en balade, à l'un ou l'autre de ses rendez-vous, ou même plus loin... mais impossible de sortir : quelqu'un stationne devant son garage et la voilà bloquée. Contrainte d'aller de porte en porte dans la rue : « Bonjour, excusez-moi, elle est à vous la voiture garée juste devant chez moi ? » A la boutique d'en face, on compatit : « Les pauvres, c'est tous les jours. Si j'étais eux, j'appellerais les flics »... Ce qui finit par arriver parfois. Forcément. Côté mauvais points : du temps, de l'énergie perdue, des relations de voisinage qui en souffrent et l'on en passe. Côté bons points : aucun. L'incivilité des uns ne fait (jamais) qu'insupporter les autres.

E.P.

économie

Activité ralentie

Centre. En région Centre, l'activité économique ralentit. Le secteur des services est le seul à afficher un léger progrès. Dans l'industrie et dans le bâtiment, l'activité est en net recul. Malgré tout, les créations d'entreprise continuent d'augmenter faiblement (+ 1,60 %) et les exportations se maintiennent. Le taux de chômage localisé régional augmente de 0,2 point ce trimestre. Ces informations sont tirées de la note de conjoncture réalisée par l'Insee Centre, en collaboration avec la Direction régionale du travail.

www.insee.fr/centre, rubrique “ La conjoncture régionale ”.

Blois

Matin	Après-midi
9 °C	13 °C

METEO FRANCE
Toujours un temps d'avance