

Croquons la pomme et l'oignon au Vigan

FOIRE

DIMANCHE 23 OCTOBRE

Cette 18e édition, parrainée par un chef étoilé, met à l'honneur deux perles du terroir cévenol

Doit-on encore présenter la pomme Reinette du Vigan et l'oignon doux des Cévennes ? Ce duo qui régale les gourmets - 20 000 étaient venus au Vigan l'an passé ! - est issu d'un même terroir se complète à merveille. La première, aussi nommée reinette blanche du Canada, est un régal cuite. Le second, issu des champs en terrasses, est particulièrement goûteux. Voilà bien deux étoiles dans la cosmogonie culinaire tricolore ! Preuve en est le parrainage de la manifestation par Michel Kayser, chef doublement

étoilé installé à Garons. Un virtuose des casseroles qui succède à d'autres prestigieux parrains : les frères Pourcel en 2009 et Jérôme Nutile en 2010. Et, cette année, un autre - jeune - talent (à peine 27 ans !) sera de la foire : Cédric Bernard, passé notamment par les cuisines de Marc Veyrat et désormais animateur des cours de cuisine destiné au grand public proposé par l'enseigne nîmoise Vatel Gourmet. Mais la foire, c'est bien d'autres choses encore, à commencer par le marché du terroir animé par 70 exposants, un quintet d'ateliers animés, justement, par Cédric Bernard (10 h 30, 11 h 30, 14 h 15, 15 h 15 et 16 h 15) et des déambulations musicales par la compagnie Balandran (six

musiciens et une danseuse). Originalité supplémentaire de la foire cette année, l'accent mis sur... les odeurs ! Les organisateurs promettent en effet un marché en 'odorama' avec de douces effluves de châtaigne grillée, soupe à l'oignon, pain chaud et beignets d'oignon doux. De quoi, assurément, prendre quelques grammes rien qu'en déambulant, le nez en l'air, entre les stands.

Frédéric
finayet@midilibre.com

MAYET