

Isère

FETE DE LA GASTRONOMIE / La première d'Isère food festival à Grenoble a confirmé l'attrait des consommateurs pour les produits de qualité. Les producteurs doivent saisir les opportunités.

Du goût sous la voûte



Amandine Vial et Fanny Pourtier vantaient les mérites de leurs élevages angus, race à viande avec laquelle elles comptent se démarquer. Elles cherchent également à monter un groupe étoffé autour du projet de box fermier au Min.

Ils étaient concentrés. Les deux groupes de concurrents inscrits au concours culinaire de l'Isère Food Festival, les premiers pour le sucré, le deuxième pour des plats salés, ont focalisé leur attention sur leur recette. Et la gageure n'était pas mince car lorsque vous avez plus de 4 000 personnes qui vont et viennent autour de vous, dans une ambiance de foire, que certains vous posent des questions alors que vous dosez vos ingrédients, il est important de garder son sang-froid. C'est dans les dernières minutes, que la tension est montée. Certains ont eu des problèmes techniques car ils ne connaissaient pas parfaitement le maniement des appareils de cuisson mis à leur disposition, d'autres se sont laissés gagner par le temps. Et puis, il y avait le jugement par deux jurys successifs, composés de restaurateurs patentés, de producteurs ou de fins gourmets. Et ceux-là étaient là pour juger. Mais même si le concours était sérieux, l'ambiance est restée joyeuse et détendue. Il fallait du cran, ou une dose d'inconscience diront certains d'entre eux, pour se lancer dans l'aventure. La plupart l'a fait sur un coup de tête, s'en voulait au début de l'épreuve d'avoir accepté, mais finalement aucun ne l'a regretté.

Sous la magnifique voûte du marché d'intérêt national (Min) de Grenoble, on trouvait beaucoup plus que des concurrents fébriles. Le saint-marcellin était présent par sa confrérie qui tenait un stand, les parcs du Vercors et de la Chartreuse accueillait des producteurs de bleu et des éleveurs, tandis que plusieurs producteurs de miel, de viande, de fromage de chèvre étaient répartis dans les quelques allées. A d'autres endroits officiaient des restaurateurs qui venaient tour à tour présenter une recette de cuisine, toute simple, mais toujours à base

de produits locaux, Manger bio Isère présentait sa démarche mais accueillait aussi des producteurs qui vendaient quelques produits de saison. Au centre, trônait le stand du Conseil départemental autour duquel se sont massées une grande partie de la matinée, des centaines de volontaires, répartissant des légumes frais, découpés en petit cubes, pour constituer au final une représentation colorée et originale du département. Il ne faut pas oublier Maxime Lafrengeschina, primeur Mof, qui faisait démonstration de ses talents de sculpteur sur fruits et légumes.

Cherche fermiers volontaires

Les trois détonnaient par leur jeunesse derrière leur stand de viande. Amandine Vial (Clèlles), Fanny Pourtier et Julien Robert-Quatre [ferme des Esserts à Chimplin] étaient venus défendre avec conviction leur viande angus, une viande bovine aux saveurs particulières avec laquelle ils espèrent se démarquer. Amandine Vial, installée depuis seulement un an, ne pourra proposer de la viande de bœuf angus qu'en 2018, mais commercialisera du veau dès cet automne. Elle veut compléter aussi avec des veaux de lait croisés charolais. « Du vrai veau de lait, qui n'aura bu que du lait, 20 litres par jours en fin de période, c'est-à-dire à 100 jours, lors de son abattage ». La ferme des Esserts propose déjà de l'angus. « Nous sommes à 15 mètres mais nous aimerions arriver à 40 », expliquent les deux jeunes. Et si ces nouveaux installés sont là, c'est parce qu'ils ont compris qu'une opportunité se présente à Grenoble grâce au projet de box fermier soutenu par le Min. Ce lieu permettra aux commerçants, restaurateurs, demi-grossistes, de pouvoir se servir en direct auprès de producteurs du département. Le marché potentiel paraît important. C'est bien ce que comptent saisir les trois éleveurs, mais ils savent aussi qu'un tel projet ne pourra s'appuyer que sur un groupe. « Il y avait une quarantaine de producteurs intéressés il y a un an, mais aujourd'hui nous ne sommes plus que sept », constate Amandine Vial. Il nous faut offrir une palette de produits car la fidélisation des détaillants ne viendra que par une régularité de l'offre de notre part ». Le groupe cherche donc des producteurs de fruits et légumes, d'agneau, de porc, pour compléter leur offre de viande bovine, poulet, miel, fromage de chèvre et de vache. Mais même là, les volumes restent faibles. A bon entendeur. ■

Jean-Marc Emprin

Retrouver davantage de photos



www.terredauphinoise.fr

Résultat du concours culinaire ✓

Catégorie Plat :

- 1^{er} prix : Romain Fournier // Ballotins de poulet farcis sur confit d'oignons, velouté de courge, chantilly au bleu avec son concassé de noix
- Elena Micossi // Gnocchis de courge à la sauce de noix et fondue de saint-marcellin
- Lionel Gadoud // Selle d'agneau en croûte en tenue d'automne
- Loris Vidal // Millefeuille d'automne / Volaille et bleu

Catégorie Dessert:

- 1^{er} prix : Milena Lançon // Crumble d'automne et crème au miel
- David Bontoux // Péché gourmand en Chartreuse
- Delphine Codet // Losanges aux noix et Cramailotte
- Sylvie Ray // Douceur d'automne ■