

LE DAUPHINÉ

libéré



AUBENAS, PRIVAS, VALLÉE DU RHÔNE | 07A
Vendredi 3 mars 2023

1,40 €

AQUILUS
MONTPELLIER A 2000
VALENCE

VOTRE PROJET PISCINE 2023
SE RÉALISE MAINTENANT

RENCONTREZ-NOUS!

Place Joliot Curie - Plateau des Couleures - 26000 VALENCE
04 75 42 33 22 | www.aquilus-piscines.com |

345851300

ALORS QUE LE SALON DE L'AGRICULTURE SE POURSUIT JUSQU'À DIMANCHE



L'Ardèche s'expose encore jusqu'à dimanche au Salon international de l'agriculture à Paris. Hier, le chef de la Bola, Sylvain Menaud, et du collège du Vivarais à Lamastre, Isabelle Alphonse, ont servi la charcuterie ardéchoise sur un plateau. Entre terroir et mets d'exception, le département se déguste sans modération, alors que pour les viticulteurs, il faut s'adapter aux aléas climatiques. Photo Le DL/Yohann GIL P. 3 et 28

➤ Des démonstrations culinaires autour

Mercredi 1^{er} mars, le thème tournait autour de la châtaigne, avec notamment une délicieuse soupe et un moelleux à la crème de marrons. Cette fois-ci, les démonstrations culinaires étaient axées sur le cochon.

Isabelle Alphonse, cheffe du restaurant du collège du Vivarais, à Lamastre, s'est occupé de faire des bouchées composées de criques et caillettes. Les caillettes, faites en partie à base de viande de porc grasse et maigre. « Un délice pour les papilles », glisse un touriste qui a dégusté ce petit assemblage façon boucher burger.

Sylvain Menaud, chef de La Bola à Laboule, a concocté une recette originale avec, forcément, de la charcuterie ardéchoise. « J'ai fait un velouté de pain brûlé. Et ce que l'on a mis aujourd'hui en valeur, c'est la poitrine fumée. » Un joli morceau de jambon était à retrouver dans les assiettes.



La cheffe Isabelle Alphonse et le chef Sylvain Menaud ont concocté des recettes originales avec comme mot d'ordre : sublimer la charcuterie ardéchoise. Photos Le DL/Y.G.

■ **« L'occasion de prouver que le meilleur saucisson se trouve chez nous »**

« On sublime ce merveilleux produit. Tout cela est servi avec une quenelle de pain, faite avec la mie, pour avoir un peu plus de

tendreté et moins d'amertume. Mais aussi des pickles de moutarde pour donner un peu de goût et des câpres de sapin. L'idée, c'est un peu le jambon-beurre revisité, avec le but de mettre en valeur la charcuterie de notre départe-

ment. » Jambon Jésus, rosette... démonstrations, la thématique des saucissons étaient à l'honneur tout au long de la journée. Un grand plaisir

Que ça
gourma