

La Foire, vitrine appétissante des cuisines du terroir



► Chacun des chefs avait pour mission de mettre en scène la fameuse liqueur à base d'orange et de cognac avec une recette originale. A midi, le buffet affichait complet.

PHOTOS SERGE ASSIER



► Depuis 8 ans, Jean-Louis Borel convertit les Marseillais aux vertus du bœuf bio.

Par Pierre Psaltis

ppsaltis@laprovence-presse.fr

Pas moins de sept chefs, dont certains étoilés au guide Michelin, ont créé l'événement hier. Sur le stand Grand-Marnier, Jérôme Laurent (le Cilantro à Arles), Ronan Duffait (le Relais Sainte-Victoire à Beauceuil), Hervé Perasse (Auberge de Cheval Blanc non loin de Cavillon), Sven Fuehrmann (l'Estelle en Camargue), Christian Buffa (le Miramar à Marseille), M. Perrin (le Bouchon à la mer à Martigues) et MM. Douet et Debaille (le Lisita à Nîmes) ont fait goûter gratuitement à une foule de curieux leurs spécialités. "Tous sont membres de l'association des Jeunes restaurateurs d'Europe,

explique Francis Durnevin, représentant de Grand-Marnier. Notre marque, qui exporte 90% de sa production, incarne l'art de vivre à la française et il était normal que nous soyons associés à l'événement".

Avec Raoul La Grenouille

Cette année, la foire internationale de Marseille joue la carte de la bonne chère, avec quelques nouveautés parmi lesquelles Raoul Tauvie dit Raoul La Grenouille. L'homme est titulaire du record mondial de la cuisson de grenouilles depuis 2005 avec 1 652 cuisses en 15 minutes. Il les accompagne d'une sauce "façon Dombes" à base de beurre, ail et persil. Comptez 10€ l'assiette à déguster sur place ou à emporter. Autre stand atta-

chant : celui de Mémé du Quercy, rendue célèbre avec ses plantureux sandwiches au foie gras. A goûter également : les foie gras au cacao. Jean-Louis Borel compte, lui aussi, beaucoup d'aficionados. Ce chef artisan boucher fréquente la foire depuis 20 ans et y sert des viandes bio depuis 8 ans. "Au fil des ans, crise de la vache folle aidant, le public s'est familiarisé avec la viande bio plus goûteuse et plus tendre". Au plus les Français se convertiront au bio, au plus les prix de vente rejoindront ceux de l'agriculture conventionnelle : "Jeunes, vieux, urbains, campagnards, tous les publics sont séduits par ce mode d'élevage, dit le boucher venu d'Orcières-Merlette dans les Hautes Alpes. Il faut un an

d'élevage supplémentaire à un boeuf bio pour arriver à son âge normal d'abattage... C'est la clé du succès". Savourer un os à moelle au sel de Guérande (10€), un jarret de porc grillé des Hautes-Alpes (21€) ou une simple brochette de bœuf accompagnée de frites croustillantes (20€) suffit à convaincre. Véritable reflet des cuisines du terroir, la Foire accueille plus de 134 enseignes de restauration, de la buvette au restaurant. Des stands corse, aveyronnais aux cuisines du monde (Indonésie, Espagne, Italie) : "Avec mon mari, tous les ans, on choisit une spécialité différente, dit Mireille, d'Ensuès-la-Redonne. On a testé le Temple du Fromage qui sert des raclettes, tartiflettes et des fondues. On s'est régalé". ■