

■ LE CROTOY

La gastronomie écoresponsable en fête

Du bon. On participait joyeusement à la fête de la Gastronomie vendredi dernier au pied du belvédère du GEBASOM, au Crotoy. Une initiative impulsée par les réseaux Zéro Carbone, qui réunit les professionnels du tourisme qui travaillent à limiter au maximum l'impact de leur activité sur l'environnement, et celui des Locavores, qui de son côté œuvre à la promotion de la consommation des produits locaux et des circuits courts. Pour cette première, les co-organisateurs ont reçu le soutien plein et entier de la municipalité. Dominique Ferreira, président de Zéro Carbone et gérante de l'Hôtel-restaurant des Tourelles, se félicitait d'avoir trouvé un écho particulièrement bien senti en mairie : « les élus comme les employés communaux et le service de Claude Chaumette ont été vraiment très réactifs et nous ont permis de mener à bien cette première fête de la gastronomie sur un site exceptionnel. Le syndicat mixte baie de Somme - Grand littoral picard nous a obtenu l'autorisation exceptionnelle d'occuper ce terrain, et le pu-



La jeune génération entourée de quelques chefs locaux pour la première et très suivie fête de la gastronomie en baie de Somme

blic était vraiment conquis, en plus on a les moutons juste derrière ». Notons que la thématique tournait autour des agneaux de Près Salés, une Appellation d'Origine Protégée (AOP) dont on est très fier dans le landerneau culinaire local.

Promouvoir toujours et encore les saveurs et les talents locaux

Sur place des chefs locaux tels que Jackie Masse, de la Terrasse de Fort-Mahon Plage, Jean-Marie Demets et son futur successeur aux fourneaux de l'auberge de la Dune à Saint-Firmin, Sylvain Zacharias, ou encore le chef du P'tit marais abbevillois Ludovic Dupont, préparaient un savoureux d'agneau. D'autres chefs

crotellois, tels Philippe Carré, Guillaume Roches et Pascal Lefebvre avaient pour leur part préparé les terrines d'agneau. Au final, on ne servit pas moins de quatre cents assiettes à dégustation, « avec l'aide vraiment importante du lycée hôtelier de Rue. Christophe Godeau et les élèves ont été formidables, tout comme l'association de la baguette Avocette qui nous a fourni le pain, et le pâtissier Fréville qui bien sûr a contribué avec des gâteaux battus excellents » insistait encore Dominique Ferreira. Sous les barnums installés par la ville, on pouvait aussi (re) découvrir des producteurs locaux comme le safran de Ponthoile, les produits de la Sardine et la laine du

« Petit grain » de Saint-Valéry-sur-Somme, les escargots de Saint-Quentin-en-Tourmont et les produits d'épicerie fine de l'épicier ruennais Dominique Féron.

La veille de cette dégustation, qui bénéficia de surcroît de la participation du soleil, Dominique Dreuillet, traiteur à Rue, rejoignait les chefs du lycée professionnels pour donner une leçon de découpage de l'agneau en bonne et due forme. « L'intérêt c'est aussi la transmission de bonnes pratiques du métier et le travail avec des produits locaux, authentiques et de qualité » martelait Jackie Masse, membre de l'association et disciple de l'école gastronomique « Escoffier ».

JR.