



# Pèlerinage gourmand pour fondre de plaisir

**Saint-Jean-de-Buèges** | Hier, au festival de la gastronomie.



■ Entre deux et trois mille personnes ont participé à ces agapes festives et conviviales.

Photos Michel PIEYRE

Une foule de gourmets a afflué hier, l'appétit aiguisé, à Saint-Jean-de-Buèges pour le 6<sup>e</sup> festival de la Gastronomie languedocienne. Les fourneaux tout juste allumés, une file d'attente se formait aux entrées du village pour se munir de tickets. Un précieux sésame échangé contre de mini-portions de recettes concoctées par huit chefs : Tapié, Rousset, Perret, Guiltat, Mazerand, Serres, Delrue et Valazza. Le parrain de cette édition, Christian Etienne (1 étoile au *Michelin*), était littéralement sous le charme : « On se serait cru sur une autre planète en arrivant dans la vallée. On est obligé de dépenser plus que prévu tellement c'est bon ! Le foie gras et sa réduction de vin rouge, c'est une tuerie ! La fougasse aux gratons m'a rappelé celle de ma grand-mère... »

Il fallait, certes, s'armer de patience pour accéder aux plats mais l'attente était vite oubliée une fois l'escalope de foie gras de canard poêlée aux framboises fondue dans la bouche... Chacun des restaurateurs, à l'instar de Patrick Guiltat, chef du Castel Ronceray, à Montpellier, améliore le service chaque année. Les recettes sont soigneusement élaborées afin de « faciliter l'envoi et réduire l'atten-

te », explique le chef. Trois jours de fabrication sont nécessaires pour 3 100 portions. Six salariés et toute la famille sont réquisitionnés. « Il ne faut pas que les gens se lassent par l'attente. » Le festival est une vitrine de son savoir-faire. « C'est une façon de communiquer avec la clientèle en faisant goûter plutôt qu'à travers une publicité. » Un avis partagé du côté des vignerons. Nadège Jeanjean, domaine Pech-Tort, était l'invitée spéciale, cette année : « Cette manifestation va dans le sens des Vignes Buissonnières. Une bonne nourriture, c'est l'idéal pour faire découvrir nos vins. »

Les commentaires élogieux émanaient des tables - 1 400 réparties sur quatre places - tant sur l'organisation que sur la qualité des mets. Seul reproche : une attente un peu longue qui en décourageait certains. La rançon de la gloire... Reste que le Festival ne serait pas ce qu'il est sans la cinquantaine de bénévoles et la quinzaine de scouts. Il faut aussi mentionner la communauté du Grand Pic Saint-Loup, partenaire de l'édition 2011, et la passion toujours intacte de Georges Rousset, instigateur de cette rencontre gourmande.

**CATHY SOUN**

csoun@midilibre.com



■ Patrick Guiltat : « Une façon de communiquer en faisant goûter. »



■ Nadège Jeanjean : « Une bonne nourriture, idéal pour faire déguster. »