

Vif: le goût du terroir

aux Rencontres gastronomiques

VIF

Cinquante producteurs réunis aux 14^{es} Rencontres gastronomiques

Les 14^{es} Rencontres gastronomiques, organisées par l'Union sportive de la Vallée de la Gresse (USVG), qui ont débuté hier se poursuivent aujourd'hui, à la salle polyvalente, de 10 h à 19 h.

La particularité de cette édition, confie le commissaire de ce Salon de la gastronomie, Jean-Paul Messonnier, c'est qu'à la suite d'un remodelage de la salle, nous avons pu franchir le seuil des cinquante exposants, les produits étant répartis entre 60 % de vins et 40 % de gastronomie.

Une nouvelle dimension que les organisateurs sou-

haitent améliorer. " Notre souhait, pour les prochaines années, est d'arriver à un équilibre parfait entre les deux, en continuant d'accueillir uniquement des producteurs et récoltants passionnés par leur métier, respectant des traditions parfois ancestrales..." souligne Jean-Paul Messonnier.

Dix nouveaux exposants

Tous les exposants de l'an dernier sont revenus, plus une dizaine de nouveaux, tels que le Piment d'Espelette avec label AOC (Appellation d'origine contrôlée), l'Ail rose de Lautrec, autre AOC de Haute-Ga-

ronne, et des exposants de produits rares dans les Salons.

Des produits du Midi mais aussi des coteaux du Lyonnais, du miel de Chartreuse, des charcuteries traditionnelles de Savoie avec Crozets maison, du saint-émilion grand cru, du gaillac, un rosé de Provence, sans oublier le Maury ce vin produit en Roussillon. " Le tout est mis en vitrine pour une recherche optimale de la décoration et présentation des lieux.

Bernard LAROCHE

Le stand d'ail de Lautrec.



POURQUOI VENEZ-VOUS AU SALON DE LA GASTRONOMIE ?



Françoise Reaux, 45 ans, employée

à La Poste.

" Je vais souvent dans ce genre de Salons, et chaque année à celui de Vif. Je découvre les meilleurs produits du terroir, réalisés par les petits producteurs "



Stéphane Berger, 33 ans, employé de banque.

" Je ne suis pas un habitué de ces manifestations. Toutefois, je viens depuis trois ans au Salon de Vif, où je trouve la plupart des bons produits français "



Claudine Fine, 37 ans, coiffeuse.

" Depuis que je connais celui de Vif, j'y retourne tous les ans, en faisant la route depuis Vauban, et je découvre toujours avec le même plaisir les produits présentés. "



Marcel Villain, 61 ans, retraité.

" Je viens au Salon de Vif depuis sa création pour apprécier ces bons vins et délicieux produits. Avec mon fils, nous apprécions particulièrement le sérieux des producteurs "

L'Ezpeletako Biperra de Marie-Antoinette et Jojo



Jojo et Marie-Antoinette vous feront découvrir le piment basque.

Parmi les nouveaux stands, celui de Joseph Etchebarne et de Marie-Antoinette propose du piment d'Espelette. Cultivé en Pays-Basque, il a obtenu son Appellation origine contrôlée en juin 2000. Originaire de Saint-Jean-de-Luz, " Jojo " a hérité de son métier par ses beaux-parents, il y a dix ans. Eux-mêmes étaient cultivateurs de piment pendant trente ans.

Le piment fut rapporté du Mexique et introduit dans la vallée de la Nive par un navigateur basque accompagnant Christophe Colomb. D'abord utilisé en médecine, il commença à être planté à Espelette dès 1650.

QUE FAIRE EN ISÈRE

AUJOURD'HUI

VIF

7

■ Animation

- "14^e rencontres gastronomiques". De 10 h à 18 h salle polyvalente (04 76 72 58 60).

A VIF DEPUIS 14 ANS...

Dans un cadre convivial et chaleureux, l'Union Sportive de la Vallée de la Gresse organise chaque année les Rencontres Gastronomiques avec une cinquantaine de producteurs sélectionnés soigneusement selon la qualité de leurs produits.

**VOUS POURREZ DÉCOUVRIR
DES PRODUITS**

ET LEURS DÉRIVÉS TELS QUE :

foies gras, châtaignes, noix, huiles d'olives, huîtres, escargots, pâtes d'amandes, miels, ravioles, charcuteries de montagne, chocolats, piment d'Espelette...

**MAIS AUSSI DES VINS
DES TERROIRS :**

Champagne, Jura, Savoie, Anjou, Côtes du Rhône, Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Jurançon, Gaillac, Cahors...*

VIF Salle
Polyvalente

**14^e RENCONTRES
GASTRONOMIQUES**

**25 & 26
novembre 2006**

Samedi 9h - 21h
Dimanche 10h - 18h

Le Salon de Vif s'agrandit

Venez les découvrir en dégustant le fruit de leur labeur. N'ayez crainte de les interroger sur la façon dont ils élaborent celui-ci, c'est avec passion qu'ils répondront à votre curiosité.