

Moulins → Vivre sa ville

GASTRONOMIE ■ Les cuisiniers auvergnats préparent leur grand show culinaire prévu le lundi 8 octobre

Des chefs toqués de gastronomie

Originale... C'est le mot qui convient pour qualifier la promotion faite vendredi dernier par les cuisiniers auvergnats en vue du "Toques chaud".

Julien Esval

Ca y est ! C'est au restaurant le 9/7, en présence du maître, Pierre-André Périssol, et du conseiller général Gilles Mazuel, que l'association Les Toques d'Auvergne a enfin dévoilé ce qu'ont mijoté les chefs cuisiniers d'Auvergne pour leur quatrième "Toques Chaud". Et c'est une édition très particulière qui se tiendra cette année, puisque les chefs investiront toute la journée du 8 octobre l'esplanade du CNCS, en proposant au public une pléiade d'animations.

Patrimoine culturel et culinaire

Du marché bio au casse-croûte géant, en passant par les démonstrations de cuisine, le repas de gala et des dédicaces de livre de recettes, le show gastronomique promet de ne laisser aucun répit à ses visiteurs ! Avec en sus la présence de quelques toques prestigieuses : Jacques et Régis Marcon, chefs alsigériens arborant humblement leurs trois étoiles ; Cyrilé Zen, finaliste de l'émission Top Chef 2012 ; ou encore Pierre Troisgros, connu du grand public.

Confiant cette année à Patrick



PROMOTION. Cuisine et musique se sont donné rendez-vous au 9/7 avant d'investir le marché, mercredi prochain.

Omont (chef cuisinier de l'Hôtel de France de Montmarault et coordinateur des Toques d'Allier) l'organisation de la manifestation, les Toques d'Auvergne insistent sur un point qui leur tient particulièrement à cœur : Moulins n'a pas été choisie par hasard.

« En effet, explique Patrick Omont, avec son très riche patrimoine historique, Moulins est la ville idéale pour préparer la dernière formule actuelle du Toques Chaud. D'autant que nous avons été accueillis à bras

ouverts ». Et quand on lui demande pourquoi avoir choisi l'esplanade du CNCS : « C'est un lieu emblématique du patrimoine local. Organiser notre show gastronomique sur son esplanade est une manière d'allier la culture historique à la culture gastronomique française, aujourd'hui classée au patrimoine mondial de l'UNESCO ! Il est donc logique que le "pass journée" comprenne également un accès au Centre national du costume de scène ».

Cette mise en bouche du programme terminée, les cabarets et accordéons de Burons ont alors quitté tranquillement le 9/7 et emboîté le pas au cortège des chefs de l'Allier - profitant du jour de marché pour déambuler dans les rues et distribuer, qui des tracts aux piétons, qui des affiches aux commerçants, avec une bonne humeur contagieuse.

Avec la convivialité, la mise en avant des jeunes pousses du métier est bien entendu un autre enjeu primordial de cette

manifestation. « Notre association, ajoute Patrick Omont, compte de nombreux chefs bourrés de talents, qui savent aller avec passion la cuisine de demain aux traditions chères aux terroirs auvergnats ». Afin d'assurer au mieux la transmission du savoir-faire gastronomique, les Toques d'Auvergne ont même fait le choix de mettre en place un "comité des sages" permettant d'accompagner les nouveaux candidats à l'entrée dans l'association.

Faire connaître les jeunes talents

Solidarité, générosité, créativité : autant de valeurs essentielles que les cuisiniers auvergnats défendent bec et ongles, soutenus par un plan de communication bien rodé où tous les ingrédients sont présents pour que ce quatrième Toques Chaud soit une éclatante réussite.

Programme. Toques Chaud, lundi 8 octobre sur l'esplanade du CNCS (quartier Villet) à 9 heures : ouverture du marché, casse-croûte géant offert par les Toques d'Allier. À partir de 10 heures : démonstration de cuisine par les Toques de Haute-Loire et du Puy-de-Dôme. À 12 h 30 : repas de gala préparé par les Toques du Cantal, avec chorégraphie musicale. Et aussi : concours de la meilleure pompe à café et dédicace du livre des recettes des Toques d'Auvergne. Prix journée : 55€. Accès au marché seul : 5€. Réservations au 06 99 97 6 65. www.toques-auvergne.com