

# Le Salon de la gastronomie a accueilli plus de 1 200 visiteurs

**M**algré le beau temps, le Salon de la gastronomie organisé par le Rotary club saint-amandois au profit de la Fondation Rotary international a accueilli « plus de 1 200 visiteurs », indique Stéphane Pidance, rotaryen en charge de l'organisation. Une belle réussite pour ce rendez-vous dont les bénéfices, qui s'élèvent entre 4 000 et 5 000 euros, serviront à financer des actions internationales mais aussi locales. ■

S.P. et P.Ph.



▣ Le Salon de la gastronomie, qui comptait une trentaine d'exposants, a attiré la foule les 25 et 26 mars. ■



▣ La démonstration de découpe de viande du boucher Meilleur ouvrier de France, Éric Leboeuf, a attiré le public. ■



▣ Les enfants ont pu apprendre à confectionner des gâteaux de bonbons avec Carine Fouquet du magasin Citronnelle. ■



▣ Les lycéens français, slovaques, portugais, allemands et anglais du programme Erasmus + Jeune, européen et compétent auquel est intégré le lycée Jean-Guéhenno ont fait déguster des mets européens aux visiteurs. ■



▣ Le pâtissier saint-amandois Franck Cosyns a réalisé une sculpture en sucre devant un public admiratif. ■



▣ Bernard Vaussion, qui a été cuisinier à L'Élysée pendant quarante ans puis chef des cuisines de 2005 à 2013, a tenu une conférence sur les coulisses de ces cuisines prestigieuses et sur les repas de chefs d'État qu'il a orchestrés. Le public s'est montré très intéressé par ce chef qui aujourd'hui essaie de transmettre sa passion. Bernard Vaussion s'est ensuite livré à une séance de dédicaces. ■



▣ Les démonstrations de cuisine d'Éric Brindel, chef du restaurant Les Tilleuls à Bruère, et de Philippe Perrichon, du Saint-Jean à Drevant, ont été écourtées par... le déclenchement intempestif de l'alarme de la salle Aurore, dimanche vers 17 h. Le lieu a dû être évacué. « Certaines personnes sont parties et d'autres n'ont pas pu rentrer », déplore Stéphane Pidance. Le Salon s'est ainsi terminé plus vite que prévu. ■

▣ Les démonstrations de cuisine et de pâtisserie, proposées samedi et dimanche après-midi, ont remporté un vif succès notamment la réalisation d'une superbe pièce montée par Clément Policard de la boulangerie-pâtisserie Les 3 choux ■

