

St-Laurent-de-Carnols Des chefs de New York à la ferme du Gubernat

Les cuisiniers d'Outre-Atlantique ont fait une virée gourmande.

Une association de chefs cuisiniers du Country club de New York a récemment fait escale à la ferme du Gubernat. Après avoir fait le tour du site, ils ont eu l'occasion d'en apprendre davantage sur le gavage des canards. Puis, ils ont dénervé un foie chacun et cuit une terrine de foie gras. Et pour finir, ils ont participé à une belle dégustation de foie gras, mi-cuit et conserve, avec du vin.

Tous ces chefs basés à New York et dans le Connecticut sont venus faire un tour pédagogique gastronomique. Ils sont tous membres d'une association de chefs cuisiniers présidée par Jeff Perez et se sont déplacés dans la région, à Uzès, à l'occasion de la fête de la truffe. Christophe et Dominique Cachat, responsables d'une société gastronomique dans la cité ducale les ont dirigés vers la famille Vialle. Une virée qu'ils n'ont pas regrettée, les chefs cuisiniers sont repartis ravis de cette escapade gourmande.

Correspondant ML : 06 18 14 07 08.



■ Les chefs cuisiniers de New York sont venus faire un tour pédagogique gastronomique.

Week-end de la Truffe

DIMANCHE 15 JANVIER

Pépète, le cochon toujours star du jour



Une quinzaine de chefs américains ont fait le déplacement pour ce week-end. Outre Pépète, ils ont aussi pu voir la démonstration de leur homologue Laurent Maire ou encore participer aux dégustations du Comité de promotion agricole. L'histoire ne dit pas s'ils ont contribué aux 945 € qu'a rapportée la vente aux enchères des truffes bénites au profit de l'association Habitat et humanisme.



Le matin, la cathédrale d'Uzès accueillait la traditionnelle bénédiction des truffes. L'après-midi, Pépète a comme toujours réussi à trouver les truffes plus vite que ses camarades canins. Malgré les facéties déjantées de Patrick Timsit, qui n'a pas hésité à plonger dans la foule lors de la vente aux enchères, les démonstrations de cavage, animées par Serge Agullo sur la place aux Herbes, restent l'attraction phare de cette journée.



SAMEDI 14 JANVIER

Une Nuit de gala toujours plus magique



*Jérôme Nutile, chef doublement étoilé
au guide Michelin a concocté
une partie du repas.*



*Le DJ Philippe Corti (à droite),
lors de l'apéritif.*

