



Le Salon va régaler le public pour ses 30 ans

■ Plus que cinq semaines avant la 15^e édition du Salon du livre gourmand. ■ Une centaine de chefs et d'auteurs culinaires sont attendus à Périgueux du 23 au 25 novembre. ■ Beaucoup d'ateliers sont au menu, et un invité de renom : le pâtissier Pierre Hermé.

Maéva LOUIS

mlouis@dordogne.com

C'est le rendez-vous que les gourmets attendent depuis deux ans. Cent chefs et auteurs de livres de cuisine, des recettes par milliers et des dizaines d'ateliers culinaires, tel est l'allechant programme de la 15^e édition du Salon du livre gourmand, qui se tiendra du vendredi 23 au dimanche 25 novembre, sur l'esplanade Badinter et dans le théâtre.

Cette année est particulière, puisqu'elle marque un anniversaire : les trente ans de la création du salon, qui se tient tous les deux ans. Aussi, la



Ville a voulu frapper fort, en invitant un parrain de marque : le célèbre pâtissier parisien Pierre Hermé (1). S'il a déjà foulé les tapis du salon, en 2006 et 2008, il ne jouissait pas de la même notoriété qu'aujourd'hui - il a entre-temps été désigné meilleur pâtissier du monde par le classement des « World's 50 Best Restaurants », en 2016.

Mais il ne sera pas le seul chef de renom. Les étoiles Marc Veyrat et Christopher Coutanceau pour ne citer qu'eux, le chef de l'Élysée Guillaume Gomez ou



Le Salon du livre gourmand attire en moyenne 20 000 visiteurs tous les deux ans. PHOTO ARCHIVES DL

encore le sommelier Philippe Bourguignon, « *l'un des plus grands annuaires du monde* », selon David Théodorides - directeur de l'association organisatrice Clap - seront présents pour discuter leur dernier livre et échanger avec le public.

Parmi les invités figurent aussi des journalistes et lanceurs d'alerte, auteurs d'ouvrages qui interrogent notre alimentation.

Ou encore l'animatrice Maïtena Biraben, qui publie ses recettes de légumes favoris.

Bio, vegan, « slow food » et autres tendances

Du foie gras à la cuisine vegan en passant par la « slow food » ou le bio, tous les courants et tendances se côtoieront sur les étals. « *On ne peut pas ne pas aborder l'ensemble des sujets qui traversent la société sur la gastronomie* »,

estime David Théodorides. Mais le Salon du livre gourmand, ce n'est pas seulement la littérature. Environ soixante-dix ateliers sont programmés sur les trois jours, sous forme de rencontres et débats (Pierre Hermé en animera deux), démonstrations ou « secrets de fabrication ». Les visiteurs pourront apprendre à confectionner des pâtisseries sans sucre ni farine, à déguster les vins, à bien manger, à utiliser les plantes et les épices, et tant d'autres choses encore !

Le public mettra la main à la pâte

Car c'est le thème fort de cette édition : « faire et savoir-faire ». Les Périgourdins ne se contenteront plus de regarder les pros, mais ils mettront la main à la pâte, grâce à de nombreux ateliers. Un espace leur sera consacré, à la place de l'habituel restaurant du salon (qui, lui, n'existera plus). Débutants et confirmés pourront s'inscrire à des cours d'une heure (20 €) pour, entre

autres, apprendre les ficelles d'un bon tiramisù, découvrir les vertus des algues ou créer une recette de Noël avec les enfants (qui bénéficieront par ailleurs d'un espace dédié). Les cuisines du monde auront leur place, avec un « marché des mets tissés » le dimanche matin, qui permettra d'acheter et déguster des produits issus de régions lointaines, en lien avec des associations du territoire. Mais les animations auront également lieu dans le centre-ville : une petite ferme se posera place André-Maurois, deux visites patrimoniales auront lieu le samedi et le dimanche, une exposition est en place au Maap (lire encadré)... Sans oublier la « route des tapis » et le « chemin des sous-pes » en collaboration avec les restaurateurs de la ville, qui proposeront des dégustations.

Bref, un programme toujours aussi copieux, mais assurément délicieux !

Programme détaillé sur www.livre-gourmand.com

Les arts de la table mis en scène au Maap

La pièce est plongée dans une légère pénombre. En son centre s'étalent des dizaines de verres, de vases et autres coupes disposés sur des nappes de soie blanche. Des reproductions datant du II^e siècle av. J.-C. à nos jours. La conservatrice du Musée d'art et d'archéologie de Périgueux, qui accueille l'exposition « *À la table des jours* », parle « *d'excellence à tous les niveaux* ». Deux artisans verriers périgourdins, dont un ouvrier de France, ont contribué à leur fabrication. « *Ce sont des pièces de style* », indique Frédéric Guillot. C'est-à-dire des répliques faites avec la technique, les gestes et les matériaux d'antan.



Une quarantaine de pièces de vaisselle et une dizaine de tableaux ont été fabriqués puis harmonisés pour l'expo. PHOTO RÉMI PHILIPPON

Les mêmes outils qu'à l'époque

Ici « *les évolutions technologiques sont inutiles* », indique l'artiste. « *Les Romains utilisaient trois outils, j'en utilise*

quatre. Une paire de ciseaux en plus. » Son tube souffleur est le même que celui des ancêtres. « *La difficulté, explique-t-il, c'est de retrouver le tour de main. Tout repose là-dessus* »

À côté de lui, Catherine Auguste et Henri Peyre, contemplent la

salle d'expo. « *C'est de toute beauté* », analyse-t-elle. « *Tout s'équilibre bien, la mise en scène est pure* »

Tous deux vivent à Rochechouart, en Haute-Vienne. Ils ont fabriqué les photo-peintures de nature morte. Des scènes

de table s'enchaînent avec quelques poissons, des noix ou des agrumes. L'apparence est trompeuse mais il s'agit bien de photos non retouchées. « *La confusion avec la peinture était notre intention* », justifie Henri. « *On fouine pour avoir des objets qui font ancien et on travaille la lumière à l'ancienne* », explique-t-il. « *Et on mélange du vrai et du faux* », poursuit Catherine. « *La table n'est que du polystyrène badigeonné de couleur, la poire est repeinte.* »

Antoine Audi se dit « ravi d'avoir cette exposition » au moment où la 15^e édition du Salon du livre gourmand va s'ouvrir. « *J'espère que Marc Veyrat viendra la voir pour qu'il se rende compte de notre savoir-faire* », glisse, au passage, le maire de Périgueux.

Arnaud GRUET

Exposition « *À la table des jours* », jusqu'au 25 février au Maap.

GRAND PÉRIGUEUX

PATRIMOINE

L'architecture des Trente Glorieuses mise en lumière

LE TEMPS

PAGE 32

Aujourd'hui



Demain



PAGE 30