

PRODUITS DU TERROIR**Georges Wenger capitaine d'une équipe de «food-ball»**

D'un côté, le chef du Noirmont Georges Wenger, 18 points au Gault & Millau. De l'autre, le Franc-Comtois Christian Pilloud de Chamesol: dimanche, la Suisse ne défilera pas seulement la France sur un terrain de football. Ces deux chefs étoilés s'affronteront lors d'une partie de «food-ball» sur le thème des produits du terroir. A l'initiative de Présence Suisse.

Quelques heures avant la rencontre à Lille, ces deux chefs, qui se mesureront à Paris, devront réaliser chacun 200 amuse-bouche à base des meilleurs produits du terroir, précise la Fondation rurale interjurassienne (FRI), qui gère l'événement.

Georges Wenger (photo Christian Galley) proposera un risotto de pommes de terre à la saucisse d'Ajoie IPG, ail sauvage et une rosette de tête de moine AOP. Son adversaire soumettra au concours un burger franc-comtois au carvi et chou farci, saucisse de Montbéliard, mor-

bier AOP, une gelée de volaille de Bresse à la tête de moine («empruntée» à la Suisse!) et moutarde de Dijon et espuma de cancoillotte au vin jaune.

Mais les deux chefs ne seront pas les seuls à faire le déplacement à Paris. «Vingt-sept producteurs médaillés de la dernière édition du Concours suisse des produits du terroir seront aussi présents», a expliqué hier Olivier Boillat, de la FRI. Ces producteurs proviennent de toutes les régions de Suisse. La Fondation rurale interjurassienne entend saisir cette occasion pour promouvoir les produits du terroir. Avec, notamment, dégustation et désignation par le public de la meilleure tête de moine. ● **SDX - ATS**

Les «qualifiés» régionaux: Au grenier gourmand, Travers; La Valote Fornoni, Môtiers; Distillerie Fata, Fleurier; Crème renversante, Les Ponts-de-Martel; Damassine AOP de Develier; Fromagerie de Monible.

