

# Match nul entre la France et la Suisse

► **Les produits du terroir suisse ont conquis, si ce n'est toute la ville de Paris,** en tout cas la terrasse du Wanderlust dans le XIII<sup>e</sup> arrondissement où des centaines de personnes étaient venues hier sous les auspices de Présence Suisse.

► **Les chefs Georges Wenger et Christian Pilloud** ont participé à une joute originale en toute amitié, en marge de l'Euro de football qui opposait en soirée les équipes de France et de Suisse à Lille.

► **Le jugement, mesuré à l'applaudimètre,** était unanime: tout était bon! Le résultat proclamé par le président du Conseil des Etats Raphaël Comte: match nul 3 à 3!

Il faut les voir, ces producteurs du terroir suisse à l'œuvre sur les terres étrangères: le plaisir de se présenter et de faire découvrir des saveurs nouvelles issues de leur créativité rayonne tout autour et réjouit les palais. Avec l'efficacité de l'organisation du Concours suisse des produits du terroir, que l'on a pu mesurer hier à Paris comme l'année dernière à Milan.

## «Un sacré défi»

Nicolas Bideau, directeur de Présence Suisse: «Mobiliser les producteurs et leurs produits à l'étranger en même temps, c'est un sacré défi sur le plan logistique. On a la grande chance d'avoir une équipe jurassienne qui connaît bien les équipes du concours. C'est une vraie coopération: il y a toujours un aspect militaire qui fait partie de notre culture de milice. C'est



Le match de foot ball à son paroxysme: les deux équipes s'agitent à leurs fourneaux respectifs!

PHOTOS GM



Le Saxo ensemble de l'EJCM était de la partie.



Andrea Wenger et les verrines de Georges sur son plateau destinées au public.

incroyable à quel point on arrive à incarner les forces de la Suisse dans sa diversité culturelle et gastronomique. Ce concours a la force de représenter toute la diversité de la Suisse.»

La Suisse romande était la mieux représentée, mais on est même venu d'Appenzell pour cette partie très spéciale à Paris! Les badauds ont pu déguster gratuitement pains, fromages, saucisses, liqueurs, crèmes, pâtisseries, des spécialités aux noms chantants reflétant les terroirs régionaux mais aussi l'inventivité des producteurs du XXI<sup>e</sup> siècle.

Nicolas Bideau: «Pouvoir composer avec ces fleurons du monde gastronomique suisse donne une très belle image de la Suisse à l'étranger.»

## Un résultat joué d'avance

Et dans cette ambiance du Wanderlust sur Seine, le match entre Georges Wenger et Christian Pilloud a tenu toutes ses promesses. Georges Wenger accompagné de son épouse Andrea, et Christian Pilloud avec son assistant Fabrice Piguat, ont confectionné leurs verrines devant le public, avec une cuisine installée tout

expres pour l'événement. Entre le risotto de pommes-de-terre à la saucisse d'Ajoie et ail sauvage accompagné de rosettes de Tête de Moine, et le burger franc-comtois de saucisse de Montbéliard au carvi et chou farci suivi d'une gelée de volaille de Bresse à la Tête de Moine recouverte d'espuma de Canceillette au Vin jaune, le match nul était garanti. Il a été proclamé par le président du Conseil des Etats Raphaël Comte, qui avait fait le voyage de Paris pour l'occasion.

Raphaël Comte: «Nous sommes dans un grand pays de la gastronomie mais nous

avons d'excellents produits à présenter. Il y a un retour à l'authenticité et à la proximité en matière alimentaire, qui rend les produits du terroir tout à fait à la mode.» Ce ne sont pas les jeunes témoins de la Fondation rurale interjurassienne pour la consommation des produits du terroir, présents hier à Paris, qui diront le contraire: ils ont goûté de tout et ont tout aimé, ils adorent ça et le disent tous les jours sur leur page Facebook (terroir juraregion).

Claude Hêche: «Des chefs étoilés remettent au goût du jour des produits de tous les

jours et de tous les temps: le fromage, la pomme de terre. Ce ne sont pas des produits dépassés: on les trouve partout. Une revisite qui rend la gastronomie à portée de tous!»

## «Sans feu rouge»

Et les Jurassiens auront pu profiter, à leur mesure, de cette fenêtre pour faire connaître notre région «sans feu rouge», comme se plaît à souligner Pierre-Arnauld Fueg, maire de Porrentruy, sous les yeux de la présidente du Parlement Anne Roy qui ne saurait le démentir. Sauf pour les bouchons peut-être... De Paris, GEORGES MAILLARD

## FANFARES

### Nombre record d'ensembles à la Fédérale

La Fête fédérale de musique 2016 s'est terminée ce week-end à Montreux avec un nombre record de 556 fanfares en lice venues de tout le pays.

Les ensembles valaisans étaient particulièrement à l'honneur avec la victoire en catégorie Excellence pour les brass bands de l'Ancienne Cécilia de Chermignon qui a conservé son titre en l'emportant d'un souffle sur la Concordia de Vétroz.

Pour les ensembles du Jura et du Jura bernois, le Corps de musique de Saint-Imier a terminé au 38<sup>e</sup> rang et la fanfare des Breuleux au 53<sup>e</sup> rang du concours de musique de parade.

La formation imérienne s'est également classée au sixième rang dans son concours pour harmonie de deuxième classe et la Breulotière au 22<sup>e</sup> rang dans sa catégorie. ● RÉD