

SAINT-ÉTIENNE GASTRONOMIE

Quand le terroir entre en gare les papilles sont en fête



■ Les stands de dégustation vente sont implantés au cœur de la gare. Photo Claude ESSERTEL

Jusqu'à dimanche onze artisans du terroir font découvrir à tour de rôle leurs produits aux usagers de la SNCF à Châteaureux dans le cadre de l'opération nationale *Chefs de gare*. Ambiance et dégustation.

Depuis lundi la gastronomie est à l'honneur dans trente-sept gares en France dont celle de Châteaureux à Saint-Étienne. Une animation menée en collaboration, avec la chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Loire et l'Académie Gourmande. « Nous participons à cette animation nationale intitulée *Chefs de gare*, un clin d'œil aux chefs de cuisine et à la SNCF, pour la deuxième année, explique Denise Farjot directrice des gares de la Loire. C'est l'occasion de mettre en valeur les points de restauration des gares et les producteurs locaux que nous accueillons depuis le début de la semaine. »

Ils sont onze à animer des stands de dégustation et de ventes de leurs produits à tour de rôle sur toute la semaine.

Il passe entre 12 000 et 20 000 personnes au quotidien dans la gare de Châteaureux

Jeudi, une animation de communication était menée sur le parvis de la gare qui s'est transformé en une vaste escale gourmande avec la présence de deux food trucks (la Cabanne à Jé et la Maison de l'Inde), mais aussi celle des élèves du CFA (Centre de formation des apprentis) les Mouliniers de Saint-Étienne. Deux apprentis, qui préparent après quatre années de pâtisserie, leur BTM (Brevet technique des métiers) glacier réalisaient en direct de la sculpture sur glace. Une animation très visuelle mettant en valeur le travail de ces jeunes qui ont choisi cette filière. À leurs côtés les élèves de première année de CAP restaura-

“ Mettre en valeur les points de restauration des gares et les producteurs locaux ”

Denise Farjot
directrice des gares de la Loire

tion du même CFA assuraient le service au buffet dressé en extérieur. Sous un soleil estival, avec en toile de fond le chant de Marie Navez et Marie Garnier accompagnées à l'orgue de Barbarie, la dégustation était chaleureuse. « Il passe ici entre 12 000 et 20 000 personnes, autant de visibilité pour les producteurs », ajoutait Denise Farjot.

Des chocolatiers de la maison Gaucher de Sorbiers, aux produits laitiers de la fromagerie de la Bruyère de Boën, on pouvait déguster, jeudi, les confitures et coulis de fruits de Vincent Brun installé à Saint-Victor-Malescours en Haute-Loire, ou encore les rhums arrangés et sirops de Laurent Guillot, venu de Charmes-sur-l'Herbasse dans la Drôme. Interfel (qui rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais) préparait en direct jus de légumes et smoothies.

Samedi, Charles Chocolartisan de Civens fera goûter sa gamme de pâtes à tartiner et Stéphanie Royannais Natura Délics à Péluissin ses pâtisseries 100 % sans gluten. L'occasion aussi de découvrir les charcuteries de la maison Largeron de Saint-Cyr en Ardèche.



■ La sculpture sur glace, du grand art réalisé en direct par les élèves de BTM glacier du CFA les Mouliniers. Photo Claude ESSERTEL

WEB +

Retrouvez en images l'animation chefs en gare sur notre site Internet leprogres.fr