

LA PHOTO DU JOUR



Trois grands chefs pour un virtuose repas vinique. Trois chefs d'exception ont travaillé ensemble sur le repas concocté pour quelques centaines de convives lors du Concours des vins à Orange ce samedi midi.

La salle des fêtes de Châteauneuf-du-Pape accueillait les membres de cette délégation qui avait besoin de se remettre de son éprouvante dégustation à l'espace Daudet d'Orange quelques heures auparavant. Ces palais aiguisés ont dégusté les mets des talents conjugués de Christian Peyre (et son complice Eric Marty) qui vient de se séparer de sa *Maison de Bournissac*, Thierry Bonfante qui règne sur *Le temps de vivre* à Uchaux et Philippe Zemour du *Bistrot du'O* dans le vieux Vaison.

Le pari était de servir dans un temps quasi record, c'est-à-dire entre 13 h 15 et 15 h exactement, une entrée, deux plats, un fromage et un dessert. Mais dans le style banquet annuel dans une salle des fêtes pour des centaines de passionnés de mets et de vins, toujours un peu pressés même un samedi. Rassemblés dans cette salle Dufays qui, si elle pouvait parler nous énumérerait les hectolitres de Châteauneuf et les kilomètres de menus à faire pâlir les meilleures tables, des gastronomes surentraînés de la France entière attendaient une fois de plus de se laisser gustativement surprendre. C'était le pari que devait relever le trio de chefs des Alpilles et du haut Vaucluse. Et alors là...

Leur pain d'épice, ananas, glace Bourbon avec un joli vin doux ambré de Beaumes signé Alain Ignace, en passant par le pavé de quasi de veau à la truffe accompagné de quelques Châteauneuf ou encore cette gelée de soupe de poisson servie avec un surprenant blanc de Lirac, prouvaient que les dieux Déméter et Dionysos existent bel et bien.

/TEXTE ET PHOTO B.S.