

**Salon du Chiot**  
EXPO - VENTE CHIOTS  
ET QUELQUES CHATONS\*

**AVIGNON**  
Parc des Expositions  
9 et 10  
MARS

NEUF PRODUITS  
DE FRANCE SA

Association Française pour la Santé des Chiens et des Chats  
par adoption économe

Le salon du chiot est organisé par l'association française pour la santé des chiens et des chats



# LE PONTET : ACCUSÉ D'AGRESSIONS SEXUELLES ET VIOL

## Suicide manqué le jour de son procès P.3

# La Provence

VENDREDI 8 MARS 2013

SUD VAUCLUSE



laprovence.com / 1,00€

PERTUIS

# 5<sup>e</sup> Salon des Vins et de la gastronomie : à vos papilles !



Comme l'année dernière, Eric Sapet présentera ses secrets de cuisine au cours des démonstrations.

/PHOTO ARCHIVES ALAIN CARLE

## LE PROGRAMME

### Aujourd'hui

17 h 30 : L'heure Rose, animation Coeur de Ville par les Vitrines de Pertuis et les enfants du Centre Aéré. 18 h 30 : inauguration officielle par Roger Pellicenc, maire.

### Samedi 9 mars

10 h 30 et 15 h 30 : ateliers "découverte de la dégustation" par le Syndicat de l'AOP Luberon (inscriptions à l'Office de Tourisme de Pertuis).

15 h : annonce publique du palmarès.

17 h : démonstration culinaire par Eric Sapet chef étoilé de La Petite Maison à Cucuron.

19 h : atelier Gourmand, 4 Chefs proposent de faire découvrir au grand public l'accord Mets et Vins. Exclusivement sur réservation à l'Office de Tourisme de Pertuis, 25 €/ personne (places limitées).

**E**t pourquoi ne pas faire mieux que l'année dernière? Certes, la formule est usuelle et le défi de taille. En 2012, 3500 amateurs de vins et de bonne chère s'étaient pressés au Salon des vins et de la gastronomie, soit un millier de plus que l'année précédente. Quoi qu'il en soit, avec une soixantaine d'exposants dont 40 stands de vins et 20 de produits du terroir, allant de l'Espagne à l'Italie en passant par la Savoie et la Paca, l'édition 2013 va en "boire et en manger" de toutes les couleurs. Ce qui n'est pas pour déplaire à Francine Ravoire, la présidente des Compagnons de Dionysos, co organisateurs avec la ville de Pertuis, de ce rendez vous annuel. Une présidente d'ailleurs confiante dans la participation à venir jusqu'à dimanche 10 mars

### Les nouveautés

Cette année, de nombreuses animations culinaires et de découvertes gastronomiques seront proposées par Eric Sapet, chef étoilé de la Petite Maison à Cucuron avec sa "Royale de foie gras et les premières asperges du Val de Durance" et d'autres grands chefs de la région. Sandra Gatti (Restaurant l'Olivier) présentera son "tartare de Saint-Jacques et ananas au citron vert, pousses d'épinards sauce aux fruits de la passion", Paul Bontoux (restaurant le

Boulevard) réglera les gourmets avec un "Flan au café, macaron, mousse, copeaux au chocolat" tandis que René Bergès d'Aix en Provence nous damnera avec sa "Mousse de homard, brandade de rougets au coulis de pomme d'amour et basilic". Miam !

On suivra aussi avec gourmandise les préparations autour du chocolat réalisées par Gérard Gazeau, le très connu pâtissier chocolatier à Grambois ainsi que les créations de glaces d'Olivier Perrière, artisan glacier à Ansouis. Toujours dans le domaine de la gastronomie, l'atelier de cuisine pour les "Petits Chefs" ani-

mé par Pierre Bontoux, chef du "Boulevard" à Pertuis, devrait attirer un grand nombre de jeunes toques et d'amateurs de belles recettes.

### Les classiques

En marge du salon, on pourra également découvrir une exposition de timbres sur le thème du vin (off course !) proposée par le Club Philatélique local, visiter le stand "Tourisme Vins entre Luberon et Sainte-Victoire" de l'Office du Tourisme et apprécier l'exposition d'étiquettes de bouteilles créées par l'artiste graphiste italien, Gianni Burato, venu tout exprès pour le salon

Bien évidemment, le cœur du salon restera les stands des exposants viticoles venus du Luberon bien sûr, mais aussi de la région Paca, d'Italie, d'Espagne ou encore de Savoie, invitée d'honneur cette année.. Côté gastronomie, les traditionnels foies gras, fromages, produits du terroir et autres douceurs seront aussi représentés. "Ce ne sont pas des produits sophistiqués, mais on est à la recherche de l'authentique. Et finalement, les visiteurs découvriront que l'on peut manger (et boire) sain à des prix raisonnables!" conclut la présidente. En route pour trois jours de fête.

Alain CARLE



Les chefs participants au Salon : de gauche à droite, René Bergès, Sandra Gatti, Eric Sapet et Pierre Bontoux.

/PHOTO A.C.