

Chefs locaux

▼ Les chefs locaux participants : Fabien Polak (Le Troubadour), Jean-Baptiste Caron (Chez Jean), Yannick Collet (Le Resto'Bul), Florent Graux (Le Golden Pub), Jean-François Hénon (l'Hermitage), Maxime Moreau (Le Rouget noir), Selma Sahli Boubader (Eat To Homme), Charles Saphores (Les Terrasses), Marc-Aurèle Was (La Bergamotte).

Ateliers

▼ Pour participer aux ateliers cuisine enfants et adultes, inscription gratuite obligatoire auprès de l'office de tourisme et des congrès du Saint-Quentinois, dans la limite des places disponibles. Infos au 03 23 67 05 00.

Bien manger

▼ Le docteur Luc Cimino, endocrinologue au centre hospitalier de Saint-Quentin, donnera dimanche de 14 h à 15 h une conférence sur le thème de l'équilibre alimentaire.

Week-end gourmand

Les 30 & 31 mars sur la place de l'Hôtel-de-Ville

Après l'incroyable succès du salon du chocolat qui a enregistré plus de 6 000 visiteurs, les gourmands et les gourmets vont de nouveau être à la fête les 30 et 31 mars avec la toute première édition du "Week-end gourmand", organisé sur la place de l'Hôtel-de-Ville. Deux jours d'ateliers, d'animations, de dégustations et de dédicaces entièrement gratuits avec, cerise sur le gâteau, en invités vedettes, les chefs Grégory Cohen (présent samedi) et Babette de Rozières (dimanche). Et pour animer l'événement, la pétillante animatrice télé Amanda Scott en Madame Loyale.

Pour ce rendez-vous exceptionnel, les petits plats ont été



mis dans les grands. Pour abriter les démonstrations des chefs vedettes mais aussi de neuf chefs locaux mobilisés pour l'occasion, la taverne du village de Noël mais en version XXL, pas moins de 26 mètres de diamètre ! Pianos

et matériels de cuisine seront mis à disposition, à l'instar des plateaux télé de "Top Chef" et autres émissions culinaires. "Nous avons voulu mettre en avant le savoir-faire des chefs locaux et des artisans producteurs du Saint-Quentinois",

insiste Frédérique Macarez. Les trois coups de ce week-end gastronomique seront frappés samedi matin avec un marché des producteurs locaux (œufs, fruits, légumes, ail noir, pommes de terre, miel, produits d'épicerie, fromages...). Et tout au long du week-end des animations, démonstrations et ateliers en intérieur comme en extérieur, avec la participation des villes jumelles de San Lorenzo (Espagne) et Kaiserslautern (Allemagne). Un rendez-vous exceptionnel à ne manquer sous aucun prétexte. ■

Programme complet
sur www.saint-quentin.fr
Entrée gratuite samedi 30 mars de 9 h à 20 h, dimanche 31 mars de 9 h 30 à 18 h 30.

Rencontre avec la chef BABETTE

Chef cuisinier, animatrice télé, auteur de nombreux ouvrages culinaires, femme politique... Babette de Rozières sera présente ce dimanche 31 mars sur la place de l'Hôtel-de-Ville, invitée d'honneur du Week-end gourmand.

Rencontre...

Comment vous est venue cette passion pour la cuisine ?

▼ Babette : "Ma grand-mère était un cordon bleu, elle a certainement eu une incidence sur mon comportement. Le matin, j'étais réveillée par les bonnes odeurs, je goûtais avec mon petit doigt, c'est peut-être ça qui a éveillé mes sens. Un jour, je me suis mise à cuisiner et puis très vite, j'ai eu cela dans les tripes alors que je n'ai pas appris à le faire. L'art d'accommoder les épices, les mélanger m'est venu comme cela..."

Vous avez été une des pionnières à proposer des émissions culinaires à la télé...

▼ Babette : "Effectivement, et en plus avec des produits exotiques ! Les gens n'osaient même pas parler des citrons verts, ils ne savaient pas ce que c'était. Les produits d'outre-mer sont pourtant français !"

Vous avez cuisiné pour des vedettes, des chefs, les grands de ce monde à Monaco, en Espagne, au Brésil, à l'Elysée... Quel regard portez-vous sur votre parcours ?

▼ Babette : "Par principe, je ne regarde jamais dans le rétroviseur. Je n'ai eu que du bonheur avec mon métier, j'ai rencontré beaucoup de hautes personnalités, notamment à l'Onu. L'Elysée est une cantine où l'on vient cuisiner et où l'on sert les invités quand ils sont là, cela ne m'a pas marquée.



Moi, ce qui m'intéresse, c'est la vraie cuisine, toucher le manche de la casserole."

Quelle est la particularité de la cuisine guadeloupéenne ?

▼ Babette : "Nous avons une identité culinaire qui est la cuisine créole. C'est une cuisine qui apprend à mijoter les plats, les faire macérer, leur donner du goût. J'utilise les herbes, les épices... C'est un apport de goûts, de couleurs, de saveurs..."

Vous avez avec votre restaurant "La case de Babette", 2 toques au Gault & Millau. Les étoiles vous font rêver ?

▼ Babette : "Non, les étoiles sont des contraintes. Quand on cuisine bien pour les autres, on n'a pas besoin d'étoiles. Moi, elles brillent dans les yeux de mes clients. Cela me suffit."

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui veut se lancer dans la cuisine ?

▼ Babette : "S'il choisit cette profession comme voie de garage, ce n'est pas la peine. Ce n'est pas un métier facile, il faut de l'endurance, supporter pas mal de choses... Mais il donne tellement de bonheur. Si c'est une vocation, il faut persévérer."

Comment va s'articuler votre journée à Saint-Quentin ?

▼ Babette : "Je suis déjà venue à Saint-Quentin pour le marché de Noël. Monsieur Bertrand, qui était maire, est un ami. J'ai beaucoup aimé ce petit coin de paradis, cela me fait très plaisir d'y revenir. Je vais faire des démonstrations, animer des ateliers mais aussi des séances de dédicaces..." ■

Babette de Rozières vient de publier un nouvel ouvrage aux éditions Orphie, le premier consacré à sa vie : "Toujours se relever" (19 €).