

Grande cuisine à la Villa Arson

saveurs

Ils étaient nombreux à rêver de la petite madeline à l'osseau iraty et citron vert de Jérôme Perrin (*La ferme fromagère*) ou de la brochette de sardine au jambon ibérique, tartine niçoise et mousse de socca façon Christian Plumail (*L'Univers*). Alors, ils furent des dizaines et des dizaines à investir, dimanche soir, dès 18 h, les jardins de la Villa Arson. L'école d'art contemporain ouvrait à nouveau ses portes pour accueillir le grand fooding d'été. Autrement dit, un méga pique-nique gastronomique, faisant étape dans 6 villes françaises et animé par des grands chefs de la région : Mauro Colagreco (*Le Mirazur* à Menton), Christophe Dufau (*Les Bacchanales* à Vence), etc. Arson, sésame pour de

délicieuses petites choses à grignoter à la fraîcheur des grands arbres. Avec un verre à la main, car les vins d'Alsace et ceux de l'atelier œnologue avec Olivier Labarde, de *La part des Anges*, avaient pour mission de chatouiller les papilles.

De l'attente devant les stands ? Evidemment, mais le raffiné et le convivial, ça se mérite. Et puis, il s'agissait de faire une bonne action. En effet, l'accès à volonté à ce casse-croûte sympa était de 10 €, le droit d'entrée étant entièrement reversé à l'association Action contre la faim.