

Strasbourg / A l'école supérieure des arts décoratifs**Le Grand fooding d'été**

La première édition du Grand fooding d'été, qui a eu lieu l'an dernier à la même époque à Strasbourg, a fait le plein. Cette année, le concept de barbecue branché et décontracté revient aux arts décors, mais cette fois en soirée, le dimanche 15 juin de 18 h à 22 h.

Le bureau du fooding veut réveiller Strasbourg. Ou en tout cas y mettre l'ambiance le temps d'une soirée. Terminée la version barbecue-brunch, place à l'apéro-fooding. Avec aux platines, Mattias Mimoun, qui a assuré les premières parties de Justice... L'art de manger, de cuisiner, sans laisser pointer l'ennui « Fooding », c'est la contraction de « food » et de « feeling ». En gros, l'art de manger, de cuisiner, sans laisser pointer l'ennui. L'idée de ses créateurs en 2003 : faire bouger les chefs qui font la cuisine et ceux qui la consomment, à l'occasion de rendez-vous gastronomiques et festifs... Dans le somptueux jardin de l'école des arts décoratifs, les Strasbourgeois découvriront ainsi cette année les menus « barbecunomiques » de chefs comme Jean-Georges Klein (L'Arnsbourg), Pierre Weller (La Source des Sens), René Fieger (Umami) et Jean-Yves Schillinger (JY's). Au menu ? Aile de raie bouclée, hot-dog thaï, ou thon mariné à l'huile de poivron rouge. Le tout pour 10 € et pour la bonne cause puisqu'ils

seront intégralement reversés à Action contre la faim. Le prix d'entrée est deux fois plus élevé que l'an dernier... Et c'est tant mieux, sommes-nous tentés de dire : « On s'est dit qu'avec le niveau de prestations proposées, nous pouvions offrir plus à Action contre la faim, souligne Alexandre Cammas, journaliste gastronomique à l'origine du projet. Et les gens sont pour l'instant prêts à faire cet effort ». De 35 000 € collectés l'an dernier, le bureau du fooding table ainsi cette année sur 60 000 €... Outre les grandes toques, le public aura droit à plusieurs nouveautés pour cette édition 2009. Design et culinaire se rencontreront avec la designer Julie Rothhahn, qui concoquera un « dessert performance », « Regarde-toi dans la glace ! », à base de trois parfums « sociostylés » appelés « égotique », « angélique » et « justaholique ». Federico Bartoloni, de Come a Roma, tiendra une table italienne pour 40 privilégiés qui auront repéré l'homme au bras tatoué d'étoiles rouges... Le restaurant « El Clandestino » sera ainsi installé dans une salle de classe des arts décors, dans une version plus intimiste. Stéphane Knecht, de l'Atelier du sommelier, tiendra un atelier « œnonautes » avec des vigneron de la vallée du Rhône. Et le maestro Bernard Anthony proposera des fromages retravaillés à la « finger food »

(manger avec les doigts, ndlr). Enfin, Mauro Colagreco, star culinaire de la Côte d'Azur, qui fait partie des 50 meilleures tables au monde, proposera un « Ricardito », cocktail à base de menthe, pomme verte et céleri branche. Coupe-file pour les malins. Ceux qui veulent éviter des files d'attente trop importantes peuvent déjà retirer leur coupe-file directement chez Monoprix ou sur le site www.monoprix.fr (10 €)... Mais attention, il n'y en aura pas pour tout le monde ! D'ailleurs, si la formule de ce barbecue raffiné mais pas guindé fait un carton, prévoyez d'être patient devant les stands souvent pris d'assaut... L'an dernier, le Grand fooding avait attiré 1 412 personnes, alors que les organisateurs n'en attendaient pas plus de mille. www.lefooding.com *Dimanche 15 juin. Grand fooding d'été, à l'école des arts décoratifs de Strasbourg, 1 rue de l'Académie. Entrée : 10 €, reversés à Action contre la faim.*

B. R.