

Strasbourg / Grand Fooding

Pique-nique chic

Rien n'arrête un être humain à l'estomac affamé, ni la pluie, ni les files d'attente. Un constat établi hier soir au Grand Fooding d'été, le pique-nique branché organisé dans le parc de l'école des Arts décoratifs de Strasbourg, au profit d'Action contre la faim.

Dès 18 h 30, le trottoir de la rue St-Guillaume est occupé par la foule qui patiente à l'entrée du parc de l'école des arts décoratifs. La file d'attente est bien en ordre : un service de sécurité pas très décontracté, qui ne plaisante pas avec ceux qui tentent de resquiller ou de dépasser du trottoir, veille sur le Grand Fooding. Les averses qui se succèdent ne découragent pas ceux qui veulent prendre part au pique-nique chic. On paie 10 € à l'entrée et nous voilà projetés au paradis du Fooding (avec un grand « F », la marque est déposée), éden rythmé par un Dj, en vogue paraît-il. Là c'est l'apéritif, un cocktail à base de Ricard, de fruits et de légumes concocté par Mauro Colagreco, un grand chef de Menton (absent mais représenté). Ici Jean-François Antony, le fils de Bernard, « éleveur de fromages » dans un petit village du Sundgau, distribue des morceaux de fromage façon « finger food », entendez taillés en bâtonnets pour pouvoir être mangés avec les doigts, comme à la maison. Ailleurs, sont plantés les « stands » des chefs qui ont gracieusement accepté de préparer de cuisiner au barbecue : Jean-Georges Klein (L'Arnsbourg, Baerenthal), René Fieger (Umami, Strasbourg), Pierre

Weller (La Source des sens, Morsbronn-les-Bains), Jean-Yves Schillinger (JY's, Colmar). Au milieu, le chapiteau des vigneronnes des Côtes-du-Rhône et, un peu à l'écart, les desserts glacés. « On a commencé par la glace parce que, la dernière fois, il n'y avait plus de dessert à la fin de la soirée »

Forte de son expérience acquise l'an dernier - même lieu, même époque de l'année - Edwina guide ses amis Mathieu et Marie dans le parc. « On a commencé par la glace parce que, la dernière fois, il n'y avait plus de dessert à la fin de la soirée », explique la jeune femme. Le trio finit de déguster une part de pizza made in Come a Roma (Strasbourg) tout en patientant devant le « stand » du chef Jean-Yves Schillinger (Colmar), histoire d'attraper une raviole de poulet aux légumes sauce massala. C'est là encore l'un des préceptes d'Edwina : manger tout en faisant la queue pour ne pas perdre de temps. La raviole est délicieuse, avec son petit côté exotique. Décidément, les trois amis aiment beaucoup ce Grand Fooding d'été : « Cela permet de déguster des plats fins et originaux, goûter différentes choses ensemble et partager ses impressions », relèvent-ils. Sous les parapluies, ils ne sont pas les seuls à exprimer ce sentiment. Preuve du succès du concept : malgré le mauvais temps, les organisateurs comptabilisaient, hier, plus de 1000 entrées. Moins que l'an dernier (1400 personnes), mais la somme reversée à Action contre la faim sera tout de même en hausse, le prix de l'entrée ayant

doublé. Le Grand Fooding est organisé par une société privée, basée à Paris, qui finance les sept pique-niques qu'elle organise en mai et juin 2009 en France grâce à des sponsors : une enseigne de supermarché, quelques industries de l'agro-alimentaire, partenaires viticoles, institutionnels, culturels. Et les chefs dans tout ça ? « Je participe surtout pour la bonne action et aussi pour rendre accessible à tous de la cuisine trois étoiles », déclare Jean-Georges Klein tout en s'activant, avec son équipe de quatre cuisiniers, à la préparation de délicieuses ailes de raie bouclée (cuites au barbecue), beurre moussoux au kéfir, et wasabi au gingembre. « J'aime bien l'idée du Fooding, c'est l'amusement en restauration pas le truc coincé », affirme René Fieger, tout en préparant des hot-dogs. Une saucisse sur un barbecue, quoi de plus classique ? Oui, mais celle-ci est parfumée au galanga, une racine de la famille du gingembre et au kaffir, une feuille de citronnier vert. Au Grand Fooding, on mange debout et parfois avec les doigts, mais pas n'importe quoi.

Julia Mangold