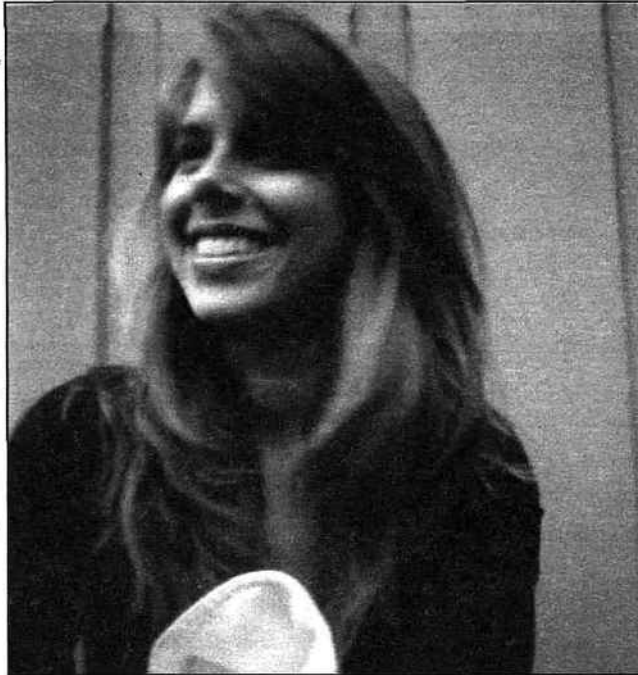


Le Grand Fooding d'été ou le goût de l'époque

Pour l'édition 2009, le Grand Fooding d'été investit comme à son habitude les Abattoirs où, ce dimanche 28 juin de 18h à 22h, six chefs proposeront leurs plats. Le point avec Marine Bidaud du Bureau du Fooding et responsable de la programmation.



Qu'est-ce que le Fooding ?

Voici une dizaine d'années, Alexandre Cammas, journaliste gastronomique, ne se retrouvait pas vraiment dans le discours de ses collègues plus âgés. Il a créé le mot «fooding» dans le magazine *Nova* dont il était rédacteur en chef à l'époque et la formule a fonctionné. Il a décidé de faire de ce mélange de «food» et de «feeling» son étendard pour parler de la gastronomie d'une façon plus intuitive, plus récréative, qui sorte des codes. Il a ensuite créé le *Guide du Fooding* tout en impulsant une partie événementielle qui s'efforce de faire vivre la cuisine.

Quel est le principe du Grand Fooding d'été ?

Notre signature est le goût de l'époque. Nous essayons de faire une photographie de ce goût. Le Grand Fooding d'été est d'abord une fête. On déroule 1000 m² de vrai gazon, on met de la musique et on mélange les genres. Il y a aussi bien des étoilés Michelin que des patrons de petits bistrot, chacun

avec leur talent. On veut aussi que les gens se rencontrent. On a ainsi mis en place les ateliers *Œnonautes*. À Toulouse, Jérôme Navarre va parler de manière décomplexée et accessible des vins du Sud-Ouest. Puis, des chefs d'autres régions viennent et se rencontrent. Par exemple, Mauro Colagreco, chef argentin établi au Mirazur de Menton, présente sur toutes les dates son cocktail «Ricardito».

Quel regard portez-vous sur la gastronomie française ?

Il se passe des choses. Certaines avec lesquelles on se sent en accord, d'autres non comme la cuisine patrimoniale. Le regard sur la cuisine a évolué depuis une dizaine d'années. Elle est devenue tendance, elle est dans l'air du temps. Je crois que nous y avons contribué en parlant autrement, en créant une identité graphique différente ou en faisant descendre les chefs des palaces parisiens dans la rue comme en 2005.

Dans les assiettes, quelles sont les tendances marquantes aujourd'hui ?

Le principe du Fooding est d'aimer aussi bien une assiette qui a deux macarons au Michelin qu'une très bonne pizza. On peut noter par exemple que la «street food» est de mieux en mieux faite, avec exigence et de très bons produits. Nous nous intéressons plus au propos qu'aux modes.

Vos chefs favoris ?

Il y en a beaucoup... On organise fin septembre le Fooding d'amour Paris -New York où seront présents six chefs parisiens à la rencontre de six chefs new-yorkais. Il y aura Yves Camdeborde, Stéphane Jégo, Inaki Aizpitarte, Christophe Pelé, Alberto

Herraiz et William Ledeuil. Ce sont des gens très différents les uns des autres avec lesquels on aime travailler et dont on adore l'état d'esprit. On aime leur cuisine qui reflète bien le goût de l'époque. Par ailleurs, on apprécie aussi un endroit comme Chez Navarre à Toulouse et son principe de table d'hôte. Ce n'est pas un cuisinier qui a le passé d'un Yves Camdeborde ou d'un Alberto Herreraiz, mais son approche et sa sincérité sont très intéressantes.

Propos recueillis
par Christian Authier

Le programme du Grand Fooding d'été 2009

Apéritif

Cocktail «ricardito» par Mauro Colagreco (Le Mirazur, Menton).

Un peu de fromage

Abricot au fondant de brebis par François Bourgon (Fromagerie Xavier).

Menu barbecunomique

La salade de riz frit à l'indonésienne, magret de canard laqué aux arachides et oignons croustillants par Michel Sarran (Restaurant Michel Sarran).

Eau de poivron, émulsion de yaourt de brebis, légumes et herbes de la ferme Quyyvie, poitrine de veau snackée par Patrice Gelbart (Aux Berges du Cérou, Salles).

Marinade de poulpe au pimenton de la Vera et vierge de vraie tomate par Christophe Comes (La Galinette, Perpignan).

Langoustine fumée au thym citron, mousse de mangue et fruit de la passion, fine gelée au gingembre et à l'orange sanguine par Frank Renimel (En Marge).

Desserts

«Regarde-toi dans la glace»

Parfums : Justaholique, Egotique ou Angélique par Julie Rothhahn.

Le *Clandestino* par Yannick Delpech (L'Amphitryon, Colomiers).

Atelier Œnonautes autour des vins du Sud-Ouest par Jérôme Navarre (Chez Navarre).

De 18h à 22h aux Abattoirs
(76, Allée Charles de Fitte)

Accès : dix euros (reversés à Action contre la Faim).



YANNICK DELPECH



JÉRÔME NAVARRE



MICHEL SARRAN