

## Grand Fooding ou l'art de picorer avec patience

29/06/2009

Silvana Grasso

Restauration. Plus de 2 000 personnes pour cette manifestation en plein air dimanche soir aux Abattoirs.



patience. Photo DDM, ML

À chaque stand, il faut s'armer de

« C'est dommage, mais j'abandonne, lance une blonde un peu lasse. On verra l'année prochaine ». Une queue interminable, parfois impatiente, pour la nouvelle édition du Grand Fooding d'été hier soir aux Abattoirs. Un succès perpétué d'année en année pour cette manifestation créée par Alexandre Cammas en 2000 et qui investit Toulouse pour la 3e fois. Mais qu'est-ce que le Grand Fooding ? « C'est tout simplement la découverte différente d'une

## Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 297

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

gastronomie autre, révélatrice du goût de l'époque », assure un professionnel. Autrement dit, une façon de casser les idées reçues sur la cuisine.

#### Stars des fourneaux

Mais attention avec beaucoup de patience, car la dégustation à chaque stand se mérite. Le Grand Fooding c'est aussi l'occasion de rencontrer des stars des fourneaux loin de leurs restaurants et surtout de participer à une bonne cause, puisque les bénéfices de cet événement sont reversés à Action contre la Faim.

Au menu de cette édition 2009, des toques de Toulouse bien sûr mais aussi des talents venus d'ailleurs, comme Christophe Comes, chef du restaurant la Galinette à Perpignan qui avait concocté pour son premier fooding une crème de tomate gaspacho assortie d'une brochette de poule et tomates anciennes. Absolument délicieux ! Mais quoi de mieux pour démarrer la soirée que l'apéro. Mauro Colagreco de Menton en prépare un plutôt étonnant : le ricardito. Comme son nom l'indique, il est à base de Ricard mais aussi d'épinard, de céleri, de pomme, de citron et de menthe : « C'est original et moderne, remarque Anita venue avec ses copines. Je découvre le Ricard autrement ».

#### Restaurant éphémère

Un peu plus loin, c'est Patrice Gelbart, chef Aux berges du Cérou dans le Tarn. Pour la touche aromatique de sa préparation, ce cuisinier a emporté dans ses bagages des tas de fleurs issues de sa ferme bio. Du grand art ! « A chaque file, une découverte et une nouvelle saveur », lance Henri, venu pour la première fois. Là, c'est Yannick Delpech de l'Amphitryon qui prépare pour une cinquantaine de convives choisis au hasard, un délicieux menu italien au Clandestino, restaurant éphémère. Plus loin, c'est Franck Renimel du restaurant En Marge qui donne aux langoustines un coup de froid épicé absolument divin : « C'est délicieux, remarquent Gaëlle et Mike, c'est simplement dommage de déguster de telles saveurs en faisant la queue ». Là, c'est pique-nique. Danièle et Hélène, mère et fille se sont installées dans l'herbe, ont déplié la jolie nappe fleurie très sixties fournie pour l'occasion et s'enthousiasment pour ces grands chefs qu'elles ne connaissent pas. Là, dans cette allée, c'est Michel Sarran qui n'hésite pas à dire pour son 4<sup>e</sup> fooding cette jolie phrase : « Nous faisons manger des gens pour en nourrir d'autres ». Mais le Grand Fooding c'est aussi des nouveautés comme la dégustation de vins du sud-ouest ou la présence du menu fromage. Pour l'occasion, François de chez Xavier a préparé un tendre abricot du Roussillon assorti d'un cœur de bleu de Céverac aux éclats de pistache. À peine en bouche, on se dit alors que le bonheur n'est pas si loin. Vers 20 heures, la queue est toujours à l'entrée. On se demande alors si ce public aura le plaisir de découvrir le Grand Fooding d'été 2009.