

DANS LES JARDINS DU PEYROU

# Pique-nique gargantuesque pour ouvrir la saison

**Montpellier (34)** Le comité régional du tourisme a organisé le 28 juin dernier un énorme festin, auquel se sont associés 19 grands chefs. Une fête gastronomique réussie, qui en appelle d'autres...



La gastronomie est à la fête et met Rabelais à l'honneur.

comité régional du tourisme (CRT) du Languedoc-Roussillon. Le public est venu ripailler en nombre. Il suffisait d'acheter un carnet de dix tickets (20 €) et de se promener ensuite dans les allées pour découvrir les spécialités des grands chefs.

## Lancement de la 'Dégelée Rabelais'

François Rabelais était aussi à l'honneur à travers les animations de théâtre, et bien sûr les extraits de textes lus sous le regard statufié de Louis XIV, coiffé pour l'occa-

sion d'une immense toque. Ce grand festin au cœur de Montpellier marque le lancement de la 'Dégelée Rabelais', une série de manifestations culturelles autour du père de Gargantua et Pantagruel. Le pique-nique géant prou-

ve surtout le rôle central de la gastronomie dans le tourisme, dont le CRT du Languedoc-Roussillon a fait l'un de ses grands vecteurs de communication, avec la collaboration des grands chefs régionaux.

Francis Matéo

Une Poivrade d'artichauts, pousses d'épinards et caillé de chèvre, à la façon d'Olivier Douet (Le Lisita à Nîmes) ; une Escabeche de sardines selon Valérie Sabatino (Le Pastis à Montpellier) ; ou une Brandade de morue dans un bouillon 'velours vert' préparée par Jérôme Nutile (Hostellerie du Castellas à Collias)... : quelques exemples de plats spécialement concoctés par 19 chefs - les frères Pourcel, Éric Cellier, Lionel Albano et Paul Courtaux étaient également présents... - pour le grand 'pique-nique gargantuesque' des jardins du Peyrou, au cœur de Montpellier. Le soleil était aussi à ce rendez-vous gastronomique organisé le 28 juin par le