

On y était



AGEN

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DE LOT-ET-GARONNE



Des fruits de mer aux pains d'épice en passant par la charcuterie, les participants au concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ont goûté toutes sortes de produits.

LES PAPILLES À L'AFFÛT

TEXTE BLANDINE PHILIPPON / PHOTO XAVIER CHAMBELLAND

Pour la première fois depuis sa création il y a trente ans, le concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine s'est déroulé à Agen. Le rendez-vous était pris à 9 heures le 13 octobre pour les jurés chargés de goûter et, éventuellement, récompenser les 200 produits qui concourraient lors du deuxième concours de France, en nombres de catégories ouvertes, après le Concours général agricole de Paris. Sollicitée pour exercer mes papilles, me voilà donc salle de l'Orangerie, au Conseil départemental de Lot-et-Garonne, à la recherche de la table n° 39 où, m'a-t-on dit, je devrai déguster de la charcuterie et des produits issus du canard. Il est un peu tôt pour une tartine de pâté, mais la quinzaine de terrines, le foie gras, le saucisson et le chutney qui ornent la table me donnent envie de remplir ma mission

sans tarder. Un empressement que Maia partage modérément. Et pour cause, elle est végétarienne ! Une erreur d'aiguillage vite réparée grâce à une exfiltration éclair vers la table n° 42, où l'on est prié de tester des pains d'épice et des jus de fruits.

Avec Anne, jeune retraitée du 48^e régiment de transmissions d'Agen, et Mathieu, traiteur bordelais qui vient de se lancer dans un service de cocktails nomades qu'il a passé l'été à livrer dans les vignes du Médoc ou sur des bateaux de plaisanciers à Arcachon, nous sommes donc trois becs à l'affût, prêts à l'attaque. Au cas où notre ardeur mollirait, des pommes et une carafe d'eau plate s'intercalent entre les produits à tester, « histoire de se remettre le palais à zéro ».

Munis chacun d'une grille de notation qui prévoit de noter de 1 à 10 le visuel, la texture,

le goût et le caractère innovant des produits, nous attaquons par une saucisse de cailles aux noisettes. L'engouement est général, et c'est à l'unanimité que nous la gratifions de notes dithyrambiques. La dent plus dure sur un chutney carotte, gingembre et safran au foie gras aux épices. Entre deux quartiers de pomme, je tombe en amour pour une gelée de miel, romarin et agar-agar. Étonnamment, mais c'est rassurant quant à nos aptitudes de jurés impartiaux, mes compagnons de tableée sont du même avis que moi pour proposer une médaille d'or à la saucisse de cailles et au nectar doré parfumé au romarin. Il resterait même une petite place pour goûter aux produits de la mer de la table n° 40 !