Parc des Expositions d'Orléans - Inauguration La France a toujours eu un culte pour le “bien manger”. La figure de Gargantua, les ouvrages de GRIMOD DE LA RENIERE, d’Alexandre DUMAS, de BRILLAT-SAVARIN ont construit un goût à la française, ainsi qu’un discours sur les plaisirs de la table. Encore aujourd’hui, cette tradition est défendue et promue à l’occasion de plusieurs manifestations, comme le semaine du goût.

Depuis plusieurs années, cette intérêt pour la gastronomie s’est conjugué avec la volonté de retrouver la qualité de produits fabriqués dans le respect d’un certain nombre de règles. Toutes les discussions sur la “vache folle”, l’utilisation des farines animales démontrent une attention constante de nos concitoyens au “bien manger”. Cela correspond aussi à l’émergence de l’agriculture biologique, à un discours des grands cuisiniers sur la qualité et l’origine des produits qu’ils utilisent pour leurs plats.

Le Salon de la Gastronomie est donc également devenu le Salon consacré à la bonne nourriture. Depuis l’année dernière, les organisateurs en ont changé l’intitulé : il s’agit désormais du “salon de la Gastronomie et des Vins”. Cet ajout est naturel. Alexandre DUMAS parlait du vin comme étant la partie intellectuelle du repas, alors que les viandes n’en étaient que la partie matérielle. Non seulement parce que les vins contribuent souvent à la confection des sauces d’un plat cuisiné, mais aussi parce que le vin est certainement un des compléments les plus évident du plat cuisiné. Ce salon sera donc également celui du bon vin.

Mais le salon de la Gastronomie est assez particulier. Il existe, en effet, au Salon de la Gastronomie, une ambiance particulière. Parmi tous les salons organisés au Parc des Expositions, c’est certainement l’un des plus conviviaux. Pendant les quatre jours qu’il dure, le grand hall du Parc des Expositions prend des allures de fêtes de village, où se croisent les publics les plus divers. En effet, il est peut-être un seul lieu où, en France, peuvent se retrouver les personnes les plus différentes : un bon repas autour d’un table.

A l’occasion de ce salon, les quelques15 000 visiteurs attendus pourront dcouvrir ls produits prsentés par 120 exposants. Parmi ceux-ci, nombreux sont ceux qui reviennent d’une année sur l’autre. Par ailleurs, si la Région Centre en général, et le Loiret en particulier, sont très bien représentés, une majorité d’exposants viennent de la France entière, ce qui permet aux visiteurs de découvrir des productions d’autres régions.

Ce salon est également important car certains thèmes de ce salon ont été conçus dans la continuité avec l’action de la ville, par ailleurs. Je pense à :

l’invitation exceptionnelle d’une délégation de Münster qui présentera les productions et les plats de sa région. Depuis quarante ans, la ville d’Orléans et celle de Münster ont multiplié leurs relations dans le cadre d’un jumelage dont l’engagement de chaque partie ne s’est jamais démenti. Je me félicite de cette invitation d’une ville qui représentera un pays qui est un grand pays de la convivialité gatsronomique. Par ailleurs, je suis heureux que les salons organisés au Parc des Expositions soient régulièrement l’occasion d’inviter des délégations de nos villes jumelles. Cela redonne du sens au jumelage, cela permet de faire comprendre qu’au delà des échanges de personnes, il est parfois possible de mener ensemble des projets intéressants.

Phoca PDF

la présentation d’une nouvelle spécialité gastronomique : le macaron aux fruits d’Orléans.
Une naissance est toujours un événement exceptionnel et c’est pourquoi, je suis très heureux d’y contribuer. La Ville d’Orléans, l’Office du Tourisme et les pâtissiers d’Orléans se sont associés pour présenter aux visiteurs du salon, pendant les quatre jours, six types de macarons, parmi lesquels ils pourront choisir. Celui qui aura reçu le plus de suffrages sera choisi et produit par les patissiers d’Orléans sous le nom de “macaron aux fruits d’Orléans”.
Le macaron a une longue histoire. Son nom vient du vénitien, “Macarone”, qui signifie pâte fine. ce sont les pâtissiers qui ont accompagné Catherine de Médicis qui ont apporté cette spécialité d’Italie en France.
Le macaron a aussi ses légendes comme celle de Catherine de Lorraine. Cette petite fille de Catherine de Médicis fut abbesse de l’Abbaye de Remiremont, au début du XVIIe siècle. Elle était d’une très grande piété, mais tomba gravement malade. Après examen, les médecins diagnostiquèrent un sortilège, alors que ses selles rendaient des “tessons de bouteilles et autres objets”, nous dit la légende. Elle fut néanmoins guéri par des capucins qui découvrirent qu’un noble, le chevalier de Tremblecourt, qui était amoureux d’elle et qu’elle avait éconduit, lui avait jeté un sort la condamnant à ne pouvoir absorber aucune nourriture consistante. Le sort disparut après la pendaison du chaevalier, mais pendant toute cette période, Catherine de Lorraine ne pu se nourrir que de macarons, et dont la fabrication s’est maintenue, jusqu’à nos jours, à Nancy.

Je souhaite donc au futur macaron aux fruits d’Orléans ue aussi longue hosioire pleinde récits légendaires.

REMERCIEMENTS :

le Conseil régional du Centre et le Conseil général du Loiret pour leur soutien à cette manifestation ;

pour la participation active à l’animation de ce salon :

le Syndicat des métiers de bouche q, comme chaque année, est associé à la Chambre des Métiers et au CFA de la Chambre des Métiers, ainsi que les membres des quatre syndicats professionnels présents sur le salon, soit le syndicat des boulangers, celui des pâtissiers, celui des bouchers et celui des artisans Charcutiers-Traiteurs qui vont contribuer àl’animation du salon ;

la Chambre d’Agriculture du Loiret très présente lors de ce salon avec une douzaine de producteurs réunis au seoin d’une ferme agricole ;

les membres de la délégation de Münster ;

toute l’équipe d’ORLÉANS GESTION.

Thème : Archives

Phoca PDF