

COUP DE JEUNE sur TERROIRS EN FÊTE



Glenn Viel

« Gardons le contact avec ceux qui nous nourrissent »

APRÈS AVOIR ÉLECTRISÉ LA 14^E SAISON DE L'ÉMISSION TOP CHEF, GLENN VIEL, CHEF TROIS ÉTOILES DE L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, IRA LE DIMANCHE 11 JUIN À LA RENCONTRE DES VISITEURS

Que représente pour vous, chef trois étoiles, la notion de terroir ?

«Être attaché au terroir, pour un chef, c'est être ancré dans un territoire, c'est participer à l'économie locale... Je le fais au maximum mais pour quelqu'un comme moi, qui suis Breton et un peu de partout et de nulle part, l'inspiration peut venir de plus loin. Je suis locavore, ça oui, mais je cherche surtout le bon produit et des producteurs avec lesquels j'ai des affinités».

Justement, le fait de pouvoir rencontrer les producteurs, dans une manifestation comme Terroirs en fête, c'est important ?

«Franchement, c'est très bien de faire ça ! L'industrie nous a fait perdre la connexion avec les producteurs, on ne sait plus qui est derrière notre tomate, notre aubergine... On est pris dans la spirale du monde moderne, avec tout ce qu'on veut à portée de main au même endroit. Attention, je ne jette la pierre à personne, je le fais moi aussi pour gagner du temps. Mais c'est primordial de garder le contact avec les gens qui nourrissent toute la population. Moi le premier, je suis content quand on me fait un compliment, donc oui c'est important qu'il y ait des endroits, comme Terroirs en fête, où on puisse aller à la rencontre des producteurs, avoir un échange, goûter leurs produits, les féliciter».

La saison 2023 de Top chef, dont vous étiez juré, s'est terminée il y a quelques semaines. Positif ou négatif ?

«Ben, y a des gens qui n'aiment pas votre ganache et trouvent très, très important de vous le faire savoir sur les réseaux sociaux alors qu'ils ne vous connaissent ni vous ni votre cuisine... On a beau être gaillard, ça vous touche. On vient pas au monde pour être détesté, je crois. C'est le côté un peu négatif du truc mais franchement, à 95% c'est que du kif. C'est génial de rencontrer des jeunes pas codifiés. Ils n'ont pas de structure, ils sont très libres, alors qu'à mon époque, on nous disait « faut pas faire comme-ci, gnagnagni, faut faire comme ça, gnagnagna, recommence »...»

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui veut cuisiner « comme un chef » ?

«Ben, restez vous-même ! On peut tous taper dans un ballon mais tout le monde peut pas être Ronaldo. En cuisine, moi, j'ai un proverbe, c'est « n'essaie pas d'être quelqu'un d'autre, la place est déjà prise »... Moi, par exemple, je suis pas capable de faire de la restauration collective mais j'ai beaucoup d'admiration pour ceux qui font ça bien. Après, faut surtout se demander ce qu'on aime manger... Le seul guide, c'est le plaisir, la gourmandise».



POUR SA SIXIÈME ÉDITION, LE GRAND RENDEZ-VOUS DES SAVEURS VAUCLUSIENNES S'OFFRE COMME PARRAIN GLENN VIEL LE PLUS JEUNE CHEF TROIS ÉTOILES DE FRANCE ET MISE SUR LE HIGH-TECH POUR SUSCITER DES VOCATIONS.



Ici, croquer dans une pêche gorgée de soleil, là se régaler de charcuteries au porc du Ventoux, plus loin, découvrir les notes herbacées d'une huile d'olive de la vallée du Rhône ou la saveur ambrée d'une bière au petit épeautre... Et tout ça en flânant sous les frondaisons du beau parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. C'est la promesse de Terroirs en fête, organisé chaque année par le Département en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et d'Artisanat. Un grand rendez-vous populaire dont la particularité est de mettre à l'honneur tous les produits d'excellence du Vaucluse en un seul et même lieu, un week-end durant. Le samedi 10 et le dimanche 11 juin, pas moins de 130 producteurs, artisans et professionnels des métiers de bouche seront présents pour vous faire déguster le fruit de leur travail et vous donner, s'il en était besoin, le goût du local.

NOCTURNE JUSQU'À MINUIT LE SAMEDI SOIR. Attention, pour cette sixième édition, Terroirs en fête ne débutera qu'à 16h le samedi pour mieux jouer les prolongations jusqu'à minuit, avec une nocturne « à la fraîche » rythmée, sur deux spots différents, par le DJ Set Eriba Sound System et le groupe Namas Pamous. Et sur place, naturellement, vous retrouverez des food-trucks 100% produits locaux, trois espaces de restauration, un glacier ainsi qu'un bar à vins estampillé IGP Vaucluse. **Le lendemain, dimanche, c'est à partir de 9h que la fête ouvrira ses portes**, en présence du parrain de l'édition 2023 : **Glenn Viel**, chef du restaurant L'Oustau de Baumanière, dont le franc-parler en tant que juré a nourri toute la dernière saison de Top chef, sur M6. Le plus jeune chef trois étoiles de France dédicacera l'ouvrage *Dans la tête de Glenn Viel* sur le stand du Département et se prêtera volontiers à une séance photo avec les visiteurs.

Simulateur d'engin agricole et lunettes de réalité virtuelle. L'autre événement du week-end, c'est la présence à Terroirs en fête du camion du ministère de l'Agriculture baptisé *L'aventure du vivant*. Quatre animateurs présenteront les métiers de l'agriculture et du paysage à l'aide d'un simulateur de conduite d'un engin agricole, de drones ou encore de lunettes de réalité virtuelle. L'ensemble des lycées agricoles du Vaucluse seront également de la partie, pour présenter leurs formations. Les plus petits pourront, eux, profiter d'un espace jeux XXL, avec manège à propulsion parentale, acccrobranche et balades en poney, sans oublier un espace élevage où découvrir « pour de vrai » les animaux de la ferme. Enfin, une battle « parents vs enfants » permettra à toutes les générations de s'affronter autour du thème des terroirs, avec bien sûr des lots à la clé.

Terroirs en fête 2023, le samedi 10 juin de 16h à minuit et le dimanche 11 juin de 9h à 19h au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Entrée libre. Restauration sur place. Parking gratuit. Tous les renseignements sur www.terroirsenfeteenvaucluse.fr

10 & 11 JUIN 2023
ENTRÉE LIBRE | PARC DE L'ARBOUSIÈRE
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Christian MOUNIER
Vice-président du
Département chargé de
l'Agriculture, de l'Eau et de
l'Alimentation



« Terroirs en fête porte bien son nom ! C'est un rendez-vous convivial, festif, mais qui veut surtout rapprocher les Vauclusiens de leurs producteurs. Il faut le dire et le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et nos artisans de vivre de leur travail. Et qu'on préserve cette part essentielle de notre identité ».

