

publié le 07/11/2011 à 05:00

## animation | salon de la gastronomie à sarralbe Un salon de bon goût pour 2 000 gourmands

**Plus de 2 000 gourmets ont défilé ce week-end au 10 e Salon de la gastronomie de Sarralbe. Entre achats gourmands et dégustation de plats de grands chefs, les papilles étaient à la fête.**



Après avoir suivi la confection des plats en direct, le public a pu goûter. Photo RL

Cela explose en bouche. C'est formidable ». Ces quatre convives ne sont pas prêts d'oublier les macarons de betteraves à la mousse de foie de pigeon qu'ils ont eu le privilège de déguster. Sous les doigts experts de Loïc Villemin, chef du restaurant Toya à Faulquemont, le volatile est soudain devenu mets d'exception. Car hier, cinq grands chefs se sont invités au Salon de la gastronomie de Sarralbe. Façonnant le foie gras ou les noix de Saint-Jacques, ils ont cuisiné en direct, devant près de 200 personnes massées dans les gradins. Des spectateurs alléchés qui ont tenté de repérer la technique, avant de fondre en goûtant les préparations.

Cette séance de cuisine en direct était le point d'orgue de cette 10<sup>e</sup> édition du salon, organisé sous la houlette du lycée professionnel privé La providence de Dieuze. « Et en plus de la cuisine, nous avons aussi mis à l'honneur les arts de la table avec la présence d'un meilleur ouvrier de France en salle », souligne Denis Gadja.

## **Défilé de gourmands**

Durant tout le week-end, ce sont plus de 2 000 personnes qui ont défilé au centre sportif et culturel. Preuve que le salon a su se faire sa petite réputation. Vins, chocolats, fromages, épices, miels, glaces artisanales, charcuteries... Que l'on soit salé ou sucré, chacun y a trouvé son compte.

publié le 07/11/2011 à 05:00

## L'incontournable maître d'hôtel



Thierry Millet a décroché le titre de meilleur ouvrier de France dans la catégorie maître d'hôtel, du service et des arts de la table. Photo RL.

Il arbore le prestigieux col tricolore, symbole du meilleur ouvrier de France. Thierry Millet a décroché cette année cette distinction dans la catégorie maître d'hôtel, du service et des arts de la table. Un personnage central dans un restaurant haut de gamme. « Le maître d'hôtel, c'est la première personne que voit le client et qui l'accompagne jusqu'à son départ ». Et sa formation est complète. Pour décrocher son titre, Thierry Millet a dû réussir neuf ateliers. « Il faut maîtriser les langues étrangères pour accueillir tous les clients. Maîtriser la cuisine pour expliquer les plats, être connaisseur en vins pour éventuellement remplacer un sommelier, savoir découper à table une côte de veau ou un poisson ». Et connaître aussi toute l'étiquette qui régit les codes du service.

Originaire de Metz, Thierry Millet est venu à Sarralbe à l'invitation du lycée de la Providence de Dieuze. « C'est plaisant de travailler à la fois avec des jeunes et des grands chefs ». Car le meilleur ouvrier de France n'a pas manqué de servir les plats préparés par les cinq cuisiniers, les accompagnant des vins adéquats. « Tout à l'heure, une dame que je servais m'a simplement dit : la vie est belle. Le but est atteint, on a réussi à l'emmener dans une bulle ».

Thierry Millet aimerait aujourd'hui que les feux de projecteurs ne se portent pas que sur la cuisine, à l'instar des émissions de télévision qui se multiplient. « On ne s'occupe que de ce qu'il y a dans l'assiette, en occultant tout ce qu'il y a autour ».