

Mise en valeur de la qualité de la filière artisanale et locale

Dans les coulisses d'un repas présidentiel

À Montauban, la tenue du sommet franco-espagnol n'a pas été qu'un évènement politique.

Dans les coulisses d'une journée très médiatisée et organisée sur un large périmètre autour de la Préfecture, ont été menées, en toute discrétion, de belles actions de coopération professionnelle, avec la volonté partagée de mettre en lumière la qualité et les valeurs de la filière artisanale et locale.

Valérie Pons, cheffe du restaurant du Fort, nous parle encore aujourd'hui avec beaucoup d'émotion dans la voix, de sa surprise d'avoir été sollicitée par l'Élysée pour composer le menu, et préparer les plats retenus par le Président, lors du déjeuner officiel du 15 mars à Montauban.

Et c'est bien décidée à rester fidèle à sa philosophie quotidienne, qu'elle a proposé des menus conçus pour un plaisir gustatif, mettant en lumière la qualité, voire l'excellence, du travail des producteurs engagés dans la filière « De la terre à l'assiette ».

Valérie Pons: "Sans leur travail, n'existeraient ni les Artisans du Goût issus des cuisineries françaises, ni les Maîtres restaurateurs, dont je suis fière et honorée de porter les couleurs".

UNE CONFIDENTIALITÉ IMPOSÉE

Tous les acteurs impliqués dans l'organisation de l'évènement ont mis un point d'honneur à respecter la confidentialité imposée, jusqu'à mardi inclus pour l'équipe du Fort. Ce qui n'a pas empêché les contacts

en confiance, la mobilisation des producteurs locaux et commerces du centre ville, autour de la cheffe Pons.

Certains Montalbanais ont pu la croiser sur le marché du samedi précédent l'évènement, faisant découvrir au chef adjoint des cuisines de l'Élysée, venu reconnaître les lieux, et découvrir l'environnement de travail quotidien de la cheffe, l'authenticité et la naturalité des goûts et saveurs qu'elle aime cuisiner.

On peut faire confiance au palais de ce chef qui a révélé de très belles surprises, dont certaines mériteraient de faire leur entrée dans les cuisines de l'Élysée. Leur complicité a été immé-

diante pour assurer un savoureux mariage de produits, choisis ensemble au marché, en respectant les codes imposés par l'exercice d'un sommet international.

DES PRODUITS LOCAUX DU CIRCUIT COURT

Des premières asperges, aux miels et au safran, en passant par les foies gras, jambons, charcuteries locales, fromages, pains à la farine de Montricoux, des artisans partenaires et les fruits locaux dont la pomme, symbole emblématique de notre belle ville de Montauban... Tous ces producteurs et artisans, acteurs de la filière artisanale des métiers de bouche, ont vraiment su apporter les preuves de leur savoir-faire. C'est cette qualité qui a apporté les arguments défini-



Le panier souvenir, Arnaud Lafarge, Brigitte Rodrigues Morgado, Jordan Da Cruz, Valérie Pons, Lionel Veillet

tifs, pour que Valérie Pons obtienne l'autorisation d'intégrer ces produits du circuit court et Bleu-Blanc-Cœur, aux plats choisis par le Président Macron.

Déjà au fait des initiatives en cours pour le développement du tourisme gastronomique et du patrimoine gourmand, M. Emmanuel Macron a tenu à saluer Valérie Pons, l'engagement des artisans, et la pu- gnacité de leur ambassadrice, aux prises de parole pondérées, mais percutantes.

« Et ce n'est pas fini » sont les mots de la cheffe, par lesquels s'est clos ce court entretien, sollicité par le Président, qui tenait à souligner la qualité du travail de toutes les équipes mobilisées.

L'équipe du restaurant du Fort et celle de la Préfecture ont travaillé en étroite collaboration, avec une belle harmonie, c'est donc ensemble que la cheffe Pons et la chef de cuisine de la Préfecture, Brigitte Rodrigues Morgado, ont remis au Président Français et au Président Espagnol, un

chapeau de Caussade, contenant quelques produits évocateurs de notre patrimoine gastronomique, fleurons de notre économie locale.

UNE RECONNAISSANCE DU TRAVAIL DE TERRAIN

Valérie Pons: "C'est une aventure personnelle et professionnelle extraordinaire, qui laisse des étoiles dans les yeux, de riches enseignements motivants pour poursuivre tous les travaux déjà engagés, avec une détermination encore plus forte.

L'arbitrage de Monsieur le Président de la République sur ma candidature est un puissant message concernant la reconnaissance du travail laborieux de terrain et celle du mérite pour des années de défense des valeurs qui nous sont chères: l'engagement, la ténacité, la liberté de créer, l'esprit combatif pour toujours rebondir de manière positive et constructive, en fraternité, et dans l'intérêt de la profession."



Valérie pendant le "coup de feu"



Le panier repas pour les journalistes

“C'est une aventure qui laisse des étoiles dans les yeux”

Valérie Pons

MILA

Chronologie côté cuisines

Samedi et dimanche: du sérieux, mais également beaucoup de rires et sourires derrière les masques, car c'était le temps des tests culinaires et des essais de dressage, pendant que, dans une autre pièce, étaient montés les paniers et plateaux-repas.

Lundi: briefing des équipes à 7h, livraisons, puis répartition et prise de postes, pour être en place à 8h précise, tout s'est enchaîné dans une parfaite symphonie pour que le déjeuner commence à l'heure et que les plats se succèdent sans attente et sans heurt.

"Bravo à tous. Le Président est ravi, les convives ont adoré tout ce qui leur a été présenté. Le timing a été parfait. Vous avez été au top", voici les mots par lesquels l'Intendant de l'Élysée a libéré chacun de la tension d'une telle mission.