

# PIERRE AUGÉ

LE GAGNANT DE « TOP CHEF » 2014 EST LE PARRAIN DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS QUI SE DÉROULE EN DEUX TEMPS, CETTE SEMAINE À PARIS EXPO, AUTOUR DES NOUVELLES TENDANCES, ET DU 5 AU 8 DÉCEMBRE À L'ESPACE CHAMPERRET, DÉDIÉ AUX FÊTES DE FIN D'ANNÉE. EN DIRECT DE SON RESTAURANT, LA MAISON DE PETIT PIERRE À BÉZIERS, PIERRE AUGÉ PARTAGE SON GOÛT POUR LA NOUVEAUTÉ.

## Pourquoi avez-vous accepté le rôle du parrain ?

Quand j'étais plus jeune, j'ai travaillé dix ans sur Paris et c'est l'un des premiers salons que j'ai visités, et j'y retournais chaque année. Cela me tient à cœur car c'est un salon qui évolue, qui défriche et qui met en avant des artisans par le biais de certains produits ; il y a beaucoup de choses très intéressantes à découvrir en termes d'innovation et de design aussi. Et puis, c'est un événement qui reste familial, à taille humaine, et ouvert à tout le monde, pas qu'aux pros. Donc, chacun peut trouver des choses qui l'intéressent.

## Quels sont les produits qui ont ému votre palais ?

En amont du salon, j'ai goûté beaucoup de produits afin d'élire avec un jury les meilleures saveurs du salon. J'ai adoré le praliné fait avec des noisettes finement sélectionnées du chocolatier Bellanger. J'ai été surpris par la bière de table, la Dammeraie. Mais la découverte la plus géniale, c'est le concept « Prêt à pousser » : faire pousser chez soi des champignons que l'on peut consommer. C'est une sorte de mousse qu'il faut arroser régulièrement, et au bout de dix jours, des pleurotes apparaissent ; et en plus, elles ont du goût ! Ce qui est rare pour ce champignon. On peut réutiliser la mousse quatre fois.

## Quelles sont les tendances culinaires qui émergent ?

Il y en a pas mal ; mais la tendance d'aujourd'hui, c'est manger sur le pouce, vite et bien. Le manger bon, si je peux m'exprimer ainsi ! On le voit très clairement par rapport à la croissance des food trucks et cela va encore continuer avec pas mal de nouveautés qui vont sortir sur ce créneau.



INTERVIEW

## Serez-vous présent sur le salon ?

J'y suis le 19 novembre pour plusieurs master class où je vais présenter quelques plats culinaires. Ce qui m'intéresse, c'est de faire aimer aux gens ce qu'ils n'aiment pas. Donc, je vais peut-être m'attaquer aux salsifis. Je vais aussi faire un plat qui est à la carte chez moi ou que j'ai envie de mettre au point, puis un autre où je vais cuisiner des produits sélectionnés sur le salon. Enfin, je fais faire une battle avec un ami, Lionel Levy, de l'InterContinental à Marseille qui a un macaron à Michelin. Je souhaite faire comprendre aux gens que tout est bon et je travaille beaucoup auprès des enfants sur le sujet. Je prépare d'ailleurs un dessin animé en 2D et 3D.

Propos recueillis par Emmanuelle Dreyfus

► Renseignements page 168.

L'INFO  
EN +

Pierre Augé a participé au très bel ouvrage collectif en format A3, « Plateaux-télé en séries », aux éditions Le Contrepoint, à paraître le 20 novembre (29,90 €). 15 chefs, 15 idées de plateaux repas pour se goinfrer de séries avec goût. •

## TENDANCE DIY



**C'est moi qui l'ai fait !** Rien ne rend plus fier que de guider ses dix doigts dans la confection d'un objet déco ou d'un bijou. Et même si vous pensez en être incapable, détrompez-vous, on peut le faire ! Il est même possible de devenir totalement accro au « Do It Yourself ». Pour s'en rendre compte et tester plusieurs ateliers, rendez-vous est donné au salon Créations et savoir-faire et partons à la découverte de cinq univers : « Aiguilles et tradition », « Mode et customisation », « Maison créative et idées brico », « Papier, scrap », « Idées gourmandes et festives ». Dans cette immense caverne d'Ali Baba de couleurs et d'idées, on pourra s'essayer à l'origami avec Florigami et réaliser de belles étoiles pour décorer ses tables de fête, offrir un bracelet unique et ultra-mode en crochet grâce au kit Woolkiss, un mobile ou une guirlande avec l'aide des préparations de Jeanette Cloum... En résumé, il suffit de se jeter à l'eau, de laisser parler son imagination. En plus, c'est bon pour le moral. Alors soyez créatifs comme 61% des Français qui pratiquent le DIY ! ●

E. D.

► Renseignements page 168.

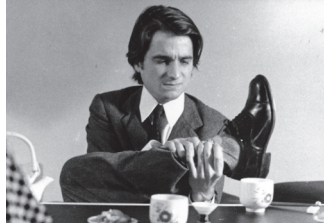
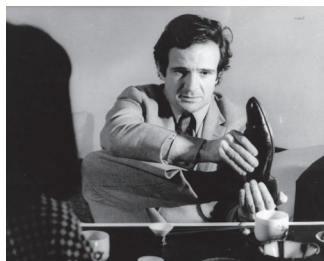


## WEEK-END CRÉATIF

« **Un lieu créateur d'occasions** », c'est ainsi que se définit La Recyclerie. Niché dans l'ancienne gare Ornano, non loin de Clignancourt, ce lieu atypique a fait de l'écologie, de la consommation alternative et de la convivialité ses maîtres mots. A l'occasion de la SERD, Semaine européenne de la réduction des déchets, la Recyclerie propose des ateliers originaux tout le week-end. Samedi 22 et dimanche 23 novembre, venez apprendre à consommer autrement. Sous la supervision des jeunes architectes Romain et Amina, vous allez ainsi confectionner des meubles en carton. Avis à tous les gourmands : ne jetez plus les épluchures ! Elles peuvent par exemple servir à cuisiner de savoureuses tartes de légumes. Pour les musiciens en herbe - les petits comme les grands - l'heure est venue de découvrir comment fabriquer ses propres instruments (flûte, bansuri, kaval...) à partir de tuyaux en PVC. De quoi passer un week-end ludique et créatif ! Car comme le disait si bien le savant Antoine Lavoisier : « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. » ●

H. P.

## HOMMAGE URBAIN



**François Truffaut et Jean-Pierre Léaud sur le tournage de « Domicile conjugal » de François Truffaut, 1970.**

**Pourquoi s'enfermer dans une salle obscure pour profiter de la magie du cinéma ?** Pour commémorer les 30 ans de la disparition de François Truffaut, Ciné-Balade a conçu un tout nouveau parcours urbain. L'action se déroule dans les 9<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> arrondissements. L'enfance, les influences et le travail du cinéaste français sont illustrés par des photos et des extraits vidéo. On fait ainsi connaissance avec son histoire, ses passions, les décors de ses films... Mais on peut surtout se perdre dans un dédale de rues que des vedettes du cinéma passé ont empruntées comme Antoine Doinel dans « Les quatre cents coups ». C'est un hommage original où l'on suit à la trace, uniquement à l'extérieur, les pas de l'instigateur de la Nouvelle Vague. A savoir que ce parcours vient compléter l'exposition « Truffaut par Truffaut », organisée à la Cinémaèque jusqu'en janvier 2015. C'est donc tous les samedis à 14h30 pour une entrée à 12 €, et 7 € si vous allez voir l'exposition. Un rendez-vous à ne pas manquer. ●

M.M.