

Edito

Ce qui devait arriver, arriva !!!

Longtemps prédit la 2^e vague de la pandémie a frappé. Saint-Claude et sa région sont touchées à une vitesse des plus surprenantes.

Le préfet a pris les mesures nécessaires avec déjà dans un premier temps, la fermeture des bars dès 22 heures, ainsi que des buvettes, points de restauration dans les différentes animations du secteur, nombre limité de personnes dans les rassemblements, inférieurs à 30.

Certaines collectivités et entreprises de Haut-Jura Saint-Claude ont pris des mesures rapidement avec du télétravail dans certains services, un objectif, la distanciation professionnelle, pour aider là-aussi à maîtriser l'envolée de cette reprise de la pandémie.

Espérons que le nombre de cas se stabilisera, que nous ne soyons pas amenés à connaître d'autres mesures.

La France, le monde aussi se tourne sur nous, avec l'horreur vécue ces jours, un professeur décapité, un acte inimmuable qui vient bafouer la liberté d'expression sur une terre qu'est la nôtre, celle des droits de l'homme. Le terrorisme veut imposer sa peur par des actes de barbarie. Qu'ils n'oublient pas, notre liberté d'expression, qui nous est si chère !

«Je suis Samuel Paty» !



Dominique Piazzolla
Directeur fondateur

ATTENTION !
Changement
d'heures

Reculer d'une heure
votre montre,
dans la nuit
du samedi 24 au
dimanche 25 octobre


OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DU PAYS DE GEX
1^{re} édition de Saveurs et Traditions
avec le grand chef Pierre Marchesseau


Pierre Marchesseau entouré de l'équipe de l'Office du Tourisme Intercommunal du Pays de Gex.

A l'occasion de la semaine du goût, du 12 au 18 octobre, les Gessiens et leurs voisins étaient invités à redécouvrir les Saveurs et Traditions Gessiennes. Une trentaine de restaurateurs et producteurs locaux ont répondu présent lors de cette 1^{re} édition, concoctée par l'Office de Tourisme Intercommunal du Pays de Gex.

Pour fêter la semaine du goût, l'Office du Tourisme Intercommunal du Pays de Gex avait invité le chef prestigieux, Pierre Marchesseau, doublement étoilé.



Pierre Marchesseau est né le 7 mai 1946 à Salon de Provence dans la maison de Nostradamus. «J'ai commencé la cuisine à l'âge de 12 ans. En 1964, j'ai fait l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains, où je suis sorti major de ma promotion». Pierre Marchesseau a été le cuisinier des stars des années 80 à 2000. Il a assuré de très grandes fêtes en France, au théâtre du Rond Point à Paris, il a réalisé le repas pour le mariage des filles de Jack Lang, au Petit-Bedon, les 50 ans de Johnny Hallyday, à Cabourg les 50 ans du département en Normandie, le festival de Paris, le repas de l'élection de Jacques Chirac en 1994, certaines nuits blanches d'Eddy Barclay à Saint-Tropez ou encore la remise des Césars et la cérémonie des Molières, etc. En 1982, il écrit son premier livre de cuisine, «les sorbets sucrés salés» aux éditions JP Taillandier. 125 livres culinaires et poétiques suivront. De 1987 à 2002, il est professeur de cuisine à l'École Hôtelière, qu'il a ouvert à Château-Thierry, et en même temps son restaurant «Le Petit Bedon» est couronné de deux étoiles Michelin en 1989.

En 1990, il se lance dans l'hôtellerie avec l'Hôtel du Golf de Cabourg et en parallèle en 1987 et en 1993, il travaille sur téléshopping (TF1) avec Laurent Cabrol pour présenter des produits de terroir. De 1995 à 2001 avec Marcel Maréchal il est directeur de l'exploitation au Restaurant du Rond-Point des Champs-Élysées. En 1998, il lance le plus gros site culinaire mondial Info cuisine. Après les années 2006, il est cuisinier de deux présidences en Amérique du Sud. Depuis 2002, Pierre Marchesseau est théoriquement à la retraite, mais il ne peut pas s'arrêter.

«Ce que j'ai appris, ne m'appartient pas, c'est le fruit de rencontres sur la route que j'ai choisie. Celle de servir les autres en essayant de leur apporter un peu de bonheur. Le chemin du goût est en réalité le chemin de la mémoire, l'enrichir est un devoir pour que chacun à son tour puisse demain transmettre à ses proches ce que nous aurons ensemble partagé».

Présentation au Château de Vesancy près de Gex

Lundi 12 octobre, le directeur de l'Office de Tourisme Intercommunal du Pays de Gex, Yan Baczkowski et son équipe avait convié la presse pour s'entretenir avec le chef Pierre Marchesseau et voir quelques aperçus d'une cuisine simple et traditionnelle avec des produits locaux tels la cuisson de frites, d'un poulet ou un artichaut. Il nous a fait découvrir aussi la cuisson avec un micro-ondes.

«J'ai rencontré un américain, à l'époque inventeur de radar. Je lui ai demandé de me fabri-



Le chef nous montre la cuisson exacte d'un bon poulet.

quer un four avec ses radars et j'ai donc créé avec lui le premier micro-ondes, lui la technique, moi la cuisine au micro-ondes en 1963», expliquait Pierre Marchesseau. «J'ai travaillé dans toutes les grandes tables du monde. Aujourd'hui je suis à la retraite, mais je n'ai jamais travaillé autant. Le patrimoine gastronomique que nous avons on ne le met pas suffisamment en avant. Le confinement nous a aussi appris à consommer autrement et apprécier les produits du territoire un peu plus». Avant de se quitter, le directeur de l'OTIPG, Yan Baczkowski soulignait «Quand on essayait de penser à des nouveautés, des choses qu'on pouvait faire même avec des mesures sanitaires, l'équipe a décidé de mettre en avant les saveurs et les produits locaux».

Présentation pédagogique pour les enfants

Le mardi 13 octobre, Pierre Marchesseau a poursuivi avec une présentation pédagogique pour les enfants de l'école des Vertes Campagnes. De quoi leur permettre de découvrir le métier de Chef et les bases d'une bonne nutrition.

En soirée, au Restaurant du Bois Joly à Crozet, il a donné une conférence publique, suivie d'une démonstration. L'idée, pour l'OTIPG était de faire découvrir les saveurs et traditions du Pays de Gex et mettre en relation producteurs et restaurateurs locaux pour qu'ils travaillent main dans la main à travers les produits régionaux.

Dominique Piazzolla



Le grand chef explique comment réaliser de bonnes frites.

ET SI POUR HALLOWEEN...
ON CHANGEAIT DE MASQUE?

FASHION LENTILLES
YOUR EYES IN COLORS
CONTACT LENS

LENTILLES
PRIX
INTERNET



COSTUMES
ARTICLES DE FÊTE
ARTS ET DIVERTISSEMENT

2 RUE FRANÇOIS ROCHAIX
01100 ARBENT

04 74 73 80 87

La Boutique
en Fête