

**L'événement gastronomique Cenonais continue sur sa belle lancée. Pour la 4ème édition, la ville organisera le 19 décembre le repas gastronomique de fin d'année le plus international et solidaire de la région. Une idée qui a fait son chemin, grâce à la complicité des Chefs et des partenaires.**

C'est bientôt l'événement que les gastronomes des Hauts de Garonne attendent dès que les premiers jours de froid y font penser aux alentours de Cenon.

## **4 grands Chefs locaux altruistes**

Grâce à la complicité de Nicolas Magie, Chef de la Cape à Cenon, initiateur de l'événement en 2006, de Michel Portos du Saint-James à Bouliac qui s'y est greffé dès l'année suivante, Frédéric Lafon de l'Oiseau Bleu depuis l'an dernier et Yohan Alias des Rives de Fieuzal, ce sont 700 à



**De gauche à droite : Frédéric Lafon de l'Oiseau Bleu (Bordeaux, avenue Thiers), Michel Portos du Saint James, Nicolas Magie de La Cape et Yohan Alias des Rives de Fieusal photo mairie de Cenon**

800 convives qui vont pouvoir déguster des préparations revisitées autour de la thématique culinaire « méditerranéenne ». Et de réel niveau gastronomique, que l'on pourrait commander dans leurs restaurants, préparés devant eux en 20 minutes chrono ! Voyez plutôt : Nicolas Magie, associé au Maroc fera un couscous revisité façon taboulé, Frédéric Lafon un Gaspacho pour l'Espagne, Yohan Alias, meilleur apprenti de Gironde et d'Aquitaine, réalisera un meringue salée d'où s'échappera un jaune d'oeuf liquide, et Michel Portos clôturera avec son dessert hors normes pour l'Italie : spaghettis bolognaise avec fruits secs et coulis de fruits rouges. L'inventivité des Chefs

met donc facilement l'eau à la bouche, avec une bonne cuillerée de curiosité piquée au vif. Le chef tunisien invité, Lotfi Douaïb, quant à lui, proposera une salade traditionnelle, revisitée également.

### Organisation solidaire grâce aux partenaires et aux bénévoles Cenonais

Alain David, maire de Cenon, a insisté sur cet altruisme de ces grands cuisiniers, mais aussi sur la solidarité entre les différents partenaires



Les chefs et Alain Mayer entourent le maire de Cenon Alain David photo mairie de Cenon

autour de l'événement : **le traiteur Capdevielle pour le service, Vinomania pour les vins, Alain Mayer pour l'animation, et bien sûr, en « guests stars » le guitariste Pascual Gallo, un des élèves de Paco de Lucia, un des maîtres de la musique flamenco, et la fanfare turque Haidouti Orkestar, en partenariat avec Musique de Nuit, à l'occasion de l'année de la Turquie en France.** D'ailleurs, le grand coordinateur de cet événement exceptionnel, Nordine Guendez n'oublie pas les structures sociales et associations de la ville sans qui l'organisation serait impossible. Notamment le service en un temps record, pour fluidifier l'ensemble de l'événement et éviter de faire trop attendre les convives, et la projection sur deux grands écrans de 4x3 m dans le fond de la salle pour que tous puissent profiter des démonstrations culinaires.

### « C'est avant tout une affaire d'hommes »

On peut quand même s'interroger sur l'absence d'événement similaire dans la région malgré 4 années d'existence, et malgré la pléiade de grands Chefs dans le coin (l'association « Cocin'Art de Thierry Marx créée il y a quelques

années en témoigne). Michel Portos répond, humble et lucide, qu' « **il s'agit avant tout d'une affaire d'hommes <...> et nous ne faisons pas ça pour la communication** ». Il fait bien sûr référence à cette complicité amicale qu'il entretient avec les 3 autres Chefs autour de cet événement si particulier, en toute discrétion au-delà de celui-ci. Peut-être aussi qu'entre Chefs, les idées sont comme les recettes : sacrées et « incopiables » sans l'accord de l'auteur...

La ville de Cenon annonce d'ores et déjà le déménagement de l'événement en 2010 pour le Haut Cenon, en investissant le Rocher Palmer. Le nouvel équipement dédié aux cultures du monde qui ouvrira très prochainement ses portes devrait être partagé en espaces de thématiques culinaires. En attendant, vous pouvez vous inscrire à cette édition 2009 au 05 57 54 45 52 dès aujourd'hui.

Speed Food - Performance gastronomique

Samedi 19 décembre 2009 à 19h

Hall du square Maurice Rivière - Avenue Jean-Jaurès à Cenon (bas Cenon)