

## Retour sur le Week-End Gourmand du Chat Perché

par Redaction on 2 octobre 2015 dans Artisanat, Besançon Jura, gastronomie

**Le week-end dernier, les rues de Dole accueillait la première édition du Week-End Gourmand du Chat Perché. Les espaces investis étaient jonchés de stands en lien avec la thématique gourmande du week-end.**



Belle affluence lors du premier Week-End Gourmand du Chat Perché, ici dans la cour de la médiathèque de Dole qui accueillait les heureux bénéficiaires du Pass Gourmand – Photo : Frédéric Dassonville



Le parrainage du Chat Perché a été honoré par le grand chef étoilé Jean-Paul Jeunet, qui a repris le restaurant Les Templiers, au 35 Grande rue à Dole, en collaboration avec des amis. Interrogé par Diversions, ce dernier note l'évolution d'une cuisine française *"imprégnée du voyage"*. À l'instar des clients d'aujourd'hui, les cuisiniers s'aventurent à travers le monde et importent les ingrédients, pour les marier ensuite aux produits de leurs terroirs. De même, les élèves qui se forment sous l'égide de Jean-Paul Jeunet sont incités à oser les saveurs. Les plats ne sont pas figés, *"il y a une éternelle récréation de ceux-ci, une éternelle expression qui diffère en fonction des humeurs et des saisons"*, assure le chef. Lors du Week-End du Chat Perché, le patriarche de l'excellence jurassienne a entraîné avec lui la confrérie gastronomique du département. Parfois, les deux extrémités de la chaîne agro-alimentaire se rejoignent. Il en était question lors des animations le week-end dernier. Une coopérative paysanne regroupant des producteurs bio de Dole et du Jura, ainsi que des consommateurs, était présente. Pain, confitures, fromages, légumes et viande, conçus artisanalement et localement, se commandent via un site Internet : [www.comptoirspaysans.org](http://www.comptoirspaysans.org). L'acheteur récupère ensuite ses produits au magasin La fête à la carte situé 43 avenue Jacques Duhamel à Dole. Des adhérents de l'association y assurent une permanence. *"Nous sommes par ce biais en relation directe, et sans intermédiaires avec les clients"*, explique Adeline Simon, la maraîchère qui répondait à Diversions.

La cuisine avance, mais elle repose aussi sur tout un savoir-faire. Elle rassemble la générosité et le partage.

L'ouverture vers la jeunesse et l'enthousiasme dont Jean-Paul Jeunet se félicite était représentée ce week-end à Dole par un fleuron de chefs nouveaux. Ceux-ci avaient notamment confectionné un grand banquet. Mais dans la région, que serait un vrai repas sans fromage ? **L'assiette fromagère** était composée en respectant le thème. C'est pourquoi les convives ont eu droit au Chaource, et à un Comté dont la fruitière (là où son lait est exploité et transformé) se situe au village de Chapelle d'Huin (Doubs). Quant à l'assortiment, il revenait au fromager-affineur **Marc Janin** de mettre en lumière d'une part les bons producteurs, et d'autre part son propre travail d'affinage. Cet artisan de Champagnole,

sacré meilleur ouvrier de France 2015, n'avait pas été informé à l'avance sur le reste du menu. *“J'ai choisi des fromages que j'avais envie de proposer ici”*, confie-t-il à Diversions.



Les “Vitisculptures” de notre voisin bourguignon Michel Faget

Le Week-End Gourmand du Chat Perché a, à sa façon, invité la Bourgogne en installant sur une place **Le village bourguignon**. Des exposants s'attelaient à bien représenter ce secteur géographique, avec des métiers plutôt rares. L'on pouvait par exemple croiser les objets de **Michel Faget**, qui s'intégraient à la thématique par une collection de sculptures de chat. Michel Faget se qualifie lui-même de “vitisculpteur”. Son créneau, c'est de fabriquer en bronze tout le folklore bourguignon. *“Je veux représenter cette région en étant un artisan qui a les deux pieds dans le terroir”*, assure-t-il à Diversions. Parmi ses œuvres on retrouve entre autres la chouette, emblème de Dijon, et des statuettes différentes de Saint Vincent de Saragosse. Ce personnage était un diacre hispanique du IV<sup>ème</sup> siècle, mais intéresse le sculpteur pour son sacrement de Saint patron des vignerons. Ainsi l'artisan exprime par là son amour du vin, d'où ce terme de vitisculpteur... Il possède même des objets siglés « Vitisculpture ». Ici, Michel Faget mettait en avant des sculptures accessibles à tous publics, car Le Week-End du Chat Perché se voulait fête populaire avant tout. *“Le public est surpris du prix très bas des pièces que je propose”*, souligne-t-il.

- Frédéric Dassonville -

<http://www.diversions-magazine.com/wp-content/uploads/2015/10/mediatheque-dole.jpg>