

Agriculture : la soirée de l'excellence

ACRISTARS

Midi Libre organisait, ce jeudi soir au domaine Hasta Luego, la grande soirée des Trophées de l'Agriculture, doublée d'un événement gastronomique : les Toqués d'Oc.

Edith Lefranc
elefranc@midilibre.com

300 personnes attablées au Domaine Hasta Luego pour déguster les mets concoctés par des grands noms de la cuisine. Christophe Ducros, chef étoilé de la Maison d'Uzès, avait décliné des oignons doux de Saint-Maximin, écume de pain brûlé, bouillon tranché à l'huile du moulin Paradis. Sébastien Rath, du restaurant Le Riche d'Alès, pour le plat, proposait lui une de ses spécialités, le Baron des Cévennes, agrémenté de salsifis en trois séquences, poire, noisettes et oignons doux... Côté avant dessert, ce sont les élèves

du lycée Voltaire de Nîmes, également au service, qui ont assuré la conception, tandis que le dessert a associé le talent des pâtisseries Laure et Pierre Francin, établis à Nîmes à celui du Meilleur ouvrier de France Gérard Cabiron. Comme l'exige l'événement Toqués d'Oc, les vins ont été présentés et servis en parfait accord avec les plats, avec pour mot d'ordre l'excellence du terroir. Quoi de mieux pour accompagner la soirée de remise des Trophées de l'Agriculture (lire ci-dessous) ? Ce que soulignait Jean-Benoît Baylet, directeur général du Groupe Dépêche, et directeur de publication de Midi Libre : « *Ce soir, nous rassemblons l'ensemble de la chaîne !* »



Les lauréats et leurs parrains réunis sur la scène du Domaine Hasta Luego.

PHOTOS CIACOMO ITALIANO

TRANSMISSION ET INSTALLATION

Jade et Joshua Ballet

Pour ce Trophée remis par la Safer, c'est une jeune couple de Vissec, dans les Cévennes, qui est récompensé. Jade et Joshua Ballet (absents) sont éleveurs de chèvres et producteurs de pèlardons.



SOLIDARITÉ ET BIEN VIVRE ENSEMBLE

La Cézarenque

À Concoules, dans les Hautes Cévennes gardoises, l'Esat de la Cézarenque est une ferme-atelier. Ses produits transformés, dont certains issus de l'élevage traditionnel sont confectionnés par des personnes handicapées. Le prix est remis par la MSA.



CIRCUIT COURT ET DE PROXIMITÉ

Vilavigne

Vilavigne propose la vente de vins issus des meilleurs caves coopératives de France, directement aux consommateurs avec un prix de vente identique à celui des caveaux d'origine. Groupama parraine ce Trophée.



DURABLE ET ENVIRONNEMENT

Cofruid'Oc

Cofruid'Oc, basée à Saint-Just (Hérault), a déjà 60 années d'existence ! Le credo de cette belle entité : des fruits et légumes de qualité pour les consommateurs, et les moyens de les produire pour les agriculteurs. Le prix est remis par Midi Libre.



STRATÉGIE D'ENTREPRISE

Marie-Noëlle Tournes

À Saint-Jean-de-Fos, dans l'Hérault, Marie-Noëlle Tournes est la gérante du Clos des Combals. L'exploitation viticole et oléicole (en biologique) se transmet d'une génération à l'autre. Alliance remet le prix.



GASTRONOMIE

C. Dias et A. Kopp

À Saint-Maximin dans l'Uzège, Clarisse Dias et Adrien Kopp sont les gérants d'Ô Potager, une exploitation hydroponique, qui produit des fruits et légumes hors sol, avec une grosse économie d'eau. Un trophée parrainé par Pays d'Oc.



INNOVATION RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Jean-Fred Coste

Le Caveau d'Héraclès à Codognan est le premier producteur de vin bio en France. Jean-Fred Coste est le président d'une cave qui emploie 12 personnes et rassemble 80 producteurs. La CCI lui remet son trophée.



COUP DE CŒUR PASSION

Sud Expé et R. Dumas

Difficile de choisir ! Aussi le prix parrainé par la Région a-t-il deux lauréats. Sud-Expé est le pôle de recherche appliquée et d'expérimentation en bio. Rémi Dumas avec l'association Demain je serai paysan, est un bel ambassadeur du métier.



▼ L'art du dressage !

Impossible de passer une soirée au Domaine Hasta Luego sans admirer l'art du dressage des chevaux ! Au milieu des tables, sans stress, et avec grâce !



▼ Les futurs pros du lycée Voltaire

Les bacs pro de cuisine, mais aussi les élèves en formation de service du lycée Voltaire de Nîmes, ont assuré durant toute la soirée, avec un peu de stress mais déjà beaucoup de professionnalisme.



▼ Convives

Belle soirée pour les convives qui ont pu, faire connaissance, et découvrir les pépites de l'agriculture régionale, tout en dégustant des mets d'exception.

