

Goût Du pain, du vin et défilé de mode, à Grand-Charmont

Clou du spectacle de la 10^e Fête du pain, aujourd'hui, à Grand-Charmont : un défilé de mode avec de savoureux mannequins habillés de pétales de fleurs, de chocolat, de pain et même de bonbons... À déguster sans modération !

On ne se bousculait pas, hier après-midi, dans les allées de la salle polyvalente de Grand-Charmont, où se déroule la 10^e édition de la Fête du pain. Il risque d'en être tout autrement aujourd'hui. Car le programme de ce dimanche en laissera, à coup sûr, plus d'un sur sa... faim. Songez que pas moins de trois défilés de mode se dérouleront à 11 h 30, 15 h et 17 h. Mais attention : un défilé pas comme les autres, avec de vrais mannequins, certes, mais « habillés » à la mode des artisans participant à cette fête. Le public pourra admirer non seulement des créatures de rêve, mais aussi leurs parures de pain, de chocolat, de pétales de fleurs, de papier journal, de pellicules photos. Le thème du traditionnel concours de pains décorés est en effet consacré à la mode. Treize professionnels du pays de Montbéliard déploieront à cette occasion tout leur talent. Un sacré-beau-spectacle en prévision...

Sinon, la Fête du pain a su rester fidèle à elle-même, en réunissant en un même lieu des artisans de



Chaque jour, Frédéric Pautot propose une dizaine de pains différents dans sa boutique, à Grand-Charmont. Mais son catalogue comprend une vingtaine de variétés.

Photo José Gonzalvez

la spécialité, des conférenciers et des professionnels groupés sous la bannière Cœur d'artisans.

Un sculpteur de légumes

Parmi eux, un sculpteur de légumes, Éric Goepfert, venu de l'Ain. C'est un vrai régal de le voir exercer son talent sur une pomme ou une courgette, une pastèque ou un melon, qu'il transforme en œuvre d'art, en pas tout à fait un coup, mais presque, de gouge, stylet ou d'un simple petit couteau de cuisine. « Quelques heures d'apprentissage suffisent pour faire

de n'importe qui un sculpteur de légumes », assure cet artiste dont la modestie n'a d'égal que son talent ! On trouve aussi des producteurs de vin, un apiculteur, un fleuriste, un photographe, un bijoutier, un tourneur sur bois et d'autres artisans encore à la Fête du pain. On croise surtout le stand du CFA du pays de Montbéliard et celui de l'Union patronale des boulangers du Doubs. Et il y a les échoppes de boulangers. Sandrine et Christine de la boulangerie Pautot sont heureuses de vous faire découvrir leurs nombreuses spécialités. Testez donc la baguette du jardin

ou celle du verger, un régal.

Ateliers et conférences

Et comme toujours, on trouve sur place des ateliers pour les enfants, des conférences et des démonstrations ainsi que les indispensables conseils de chefs cuisiniers : aujourd'hui, le duo formé de Joseph Morabito (du restaurant Saint-Joseph) et Fabrice Piguët, maître cuisinier de France !

José Gonzalvez

Y ALLER Aujourd'hui, de 10 h 30 à 18 h 30, salle polyvalente Marcel-Dubois, à Grand-Charmont. Entrée : 2 €