

Les mets du Centenaire

Paris. Ils ont voulu « rendre hommage aux souffrances endurées par les soldats ». Régis Bouillon et Jean-François Drouin, directeurs de « Brasseurs de Lorraine », la brasserie artisanale la plus ancienne et la plus grande de la région, basée à Pont-à-Mousson profitent du Salon de l'Agriculture pour présenter en avant-première une nouvelle création, la bière du Centenaire 14-18. « C'est une bière qui ressemble à celle que l'on pouvait trouver à l'époque », explique Jean-François Drouin, « une bière que les Poilus auraient aimé boire dans les tranchées, une blonde pas trop forte très désaltérante ».

Sur la bouteille, les deux dates de la Grande Guerre attirent depuis samedi l'œil des visiteurs. « On nous dit, je veux la 14-18 avant même de l'avoir goûtée ». Le codirecteur de la brasserie muspontaine qui emploie sept personnes en est bien conscient, les clients sont sensibles à cet hommage rendu aux soldats de 14. « Ce sont les cent ans de notre guerre, quand on est lorrain, on est fortement marqué par ça », estime-t-il. Avec cette nouveauté, « les Brasseurs de Lorraine » présents depuis

douze ans sur le salon parisien, ajoutent une nouvelle spécialité à leur gamme de breuvages qui compte treize variétés dont deux de saison. En portant haut les couleurs de la Lorraine, Régis Bouillon et Jean-François Drouin ne sont pas peu fiers de rappeler qu'ils sont la première brasserie artisanale à être labellisée d'origine française garantie. Un vrai plus pour l'export.

La confiture des Poilus

Mais sur l'espace lorrain, ils ne sont pas les seuls à surfer sur la vague du Centenaire. Marie-Claude Guichard, agricultrice à Pouilly-sur-Meuse et productrice de confitures présente elle aussi une nouveauté spéciale 14-18 : la confiture des Poilus. « C'est une prune au vin rouge avec du clou de girofle ». Des produits qu'elle n'a pas choisis par hasard. « Les prunes poussaient beaucoup dans le temps à l'état sauvage. La couleur du vin rouge rappelle le sang des tranchées et l'alcool qu'on donnait aux soldats avant de partir à l'assaut, et le clou de girofle amène un arrière-goût de terre ». Agricultrice depuis 1987 sur une exploitation familiale en lait, Marie-Claude Guichard s'est lancée dans la fabrica-



■ Marie-Claude Guichard agricultrice et productrice de confitures « confiaplairs » à Pouilly-sur-Meuse a imaginé « la confiture des Poilus ».

Photo Franck LALLEMAND

tion de confitures il y a une dizaine d'années. « J'avais besoin de côtoyer le consommateur. Ne pas pouvoir le faire, c'est le côté frustrant de notre métier d'agriculteur », explique-t-elle. Elle se lance la première fois sur une brocante, où elle vend quelques bocaux faits à la

maison. Depuis, son activité labellisée « Meuse et Merveilles » a bien prospéré. « Je suis très attachée à mon territoire du Nord meusien. J'ai la chance d'avoir plusieurs grands vergers que mon grand-père avait plantés en revenant de la guerre de 1940 ».

Que ce soit avec la bière de

Pont-à-Mousson ou la confiture de Pouilly-sur-Meuse, la clientèle parisienne confirme depuis l'ouverture du salon que 14-18 fait vendre. Le directeur de Brasseurs de Lorraine, l'assure, pour ces produits « l'accueil est extraordinaire ».

Léa BOSCHIERO

Plus de photos sur www.estrepublicain.fr

L'espace lorrain a été officiellement inauguré hier

« Donner des leviers aux agriculteurs »

Paris. C'est un stand « remis à neuf » qu'ont présentés hier Jean-Luc Pelletier, président de la Chambre régionale d'agriculture et Jean-Pierre Masseret, président de la région Lorraine. Remis à neuf puisqu'il « rassemble l'ensemble des producteurs sous une seule et même bannière et la marque régionale, la Lorraine notre signature », explique celui qui est aussi président de la Chambre d'agriculture de la Meuse. La concentration des exposants permet ainsi de faire venir plus de producteurs. Ils sont 46 à faire le déplacement cette année.

L'inauguration officielle s'est déroulée en présence de nombreux élus de la région, des présidents des trois autres chambres d'agriculture lorraines, et de quelques personnalités du monde agricole à l'image de Guy Vasseur, président de l'assemblée permanente des chambres d'agriculture (APCA) mais aussi de Xavier Beulin, président de la



■ Élus, personnalités du monde agricole et exposants réunis sous le mirabellier qui trône au cœur de l'espace lorrain.

Photo Franck LALLEMAND

FNSEA. La présence du n°1 du premier syndicat agricole de France était selon Jean-Luc Pelletier un signe envoyé à la Lorraine pour rappeler que « les zones

intermédiaires de l'Est de la France ne sont pas oubliées ».

Comme chaque année, au-delà de la mise en valeur du terroir lorrain, le salon de

l'agriculture permet aussi de mettre en lumière les enjeux de la profession. « La Chambre régionale d'agriculture travaille sur un projet 2014-2020 avec l'ensemble des or-

ganisations professionnelles agricoles », décrit Jean-Luc Pelletier. Un projet autour d'une agriculture « diversifiée, qui se modernise pour aller chercher de la valeur ajoutée » et sauvegarder le système de polyculture élevage typique de la Lorraine. Le président de la CRAL a profité de l'occasion pour évoquer la réforme de la PAC, « qui va impacter la région Lorraine, nous devons rebondir et donner des leviers aux agriculteurs ». Des agriculteurs, qu'ils soient producteurs ou éleveurs « qui font des sacrifices pour venir à Paris », souligne-t-il.

Avant le traditionnel tour des stands lorrains, l'inauguration s'est conclue par la dégustation de l'imposant fromage confectionné par la fromagerie de l'Ermitage (88), un beau spécimen de 77 centimètres de diamètre pour... 40 kg.

L. Bo

L'espace lorrain se situe dans le pavillon 7.2 du parc des expositions de la porte de Versailles, allée J, n°55.