

Les Toques feront leur show à Tronçais

L'Auvergne Toques Chaud aura lieu dimanche et lundi, en forêt en Tronçais. Le chef de l'Hôtel de France, à Montmarault, Matthieu Omont, est à la manœuvre.

Florence Farina
florence.farina@centrefrance.com

Après cinq ans d'absence l'Auvergne Toques Chaud revient dimanche 11 et lundi 12 septembre en forêt de Tronçais. Matthieu Omont, chef de l'Hôtel de France à Montmarault et Toque d'Auvergne, nous parle de l'événement.

■ Ce sont les chefs de l'Allier qui sont à la manœuvre ? C'est l'Allier.

C'est surtout moi qui organise ! (rires) Le Puy-dôme m'aide dans l'élaboration du projet. Le jour J, le dimanche et le lundi, on fait toujours à peu près la même chose, c'est-à-dire que l'on fait un plat par département pour faire découvrir notre région au travers du patrimoine gastronomique.

■ En plus de la reprise, plusieurs anniversaires s'ajoutent : les 40 ans des Toques et celui du repas organisé par les Toques de

fait pâté aux pommes de terre pour valoriser l'Allier. En plat, ce sera un carré de porc fermier d'Auvergne avec des lentilles vertes du Puy. En dessert, ce sera un clafoutis aux pommes et aux poires de chez Delbard, à Malicorne.

■ Les changements climatiques vont avoir un impact sur votre travail ou vos produits ? Déjà d'année en année, ça se décale. La nature fait que l'on n'a pas les produits pile-poil tout le temps à la même date. Le but d'une journée comme ça, c'est de s'inscrire dans un lieu. Il y a tout un côté avec l'écologie, le respect de l'environnement et essayer de sensibiliser les gens à ça. D'avoir des manières de faire qui changent. Pour la manifestation on a vu avec l'ONF pour planter 250 arbres dans la forêt après. Le but est de pallier le fait qu'on ait usé un peu de matière le jour où l'on a fait cet événement. Dans nos métiers, on use beaucoup, donc si on ne tend pas à la nature à un moment donné, on ne fait qu'user.

■ Comme l'Auvergne To-

ques Chaud s'intègre à l'Année de la gastronomie ? On a déposé un dossier qui a été validé pour avoir ce label parce qu'il s'ancre bien dans ce projet-là. C'est-à-dire de respect de la nature, d'écologie, de consommation locale... Tout ce qui fait notre fibre.

■ L'Auvergne Toques Chaud va donc avoir plusieurs ramifications ? Oui mais ce que l'on a envie surtout de faire, c'est faire découvrir à ceux qui viendront, notamment sur la journée du lundi, la richesse que l'on peut avoir sur un lieu don-

né. Leur donner envie peut-être de revenir pour valoriser ce patrimoine. Parce que le matin, on fait venir un bus de chaque département. Ils s'arrêtent à l'office de tourisme de Cérilly. Ils partent en forêt. En forêt, c'est Chrystelle Blanchard, plus l'ONF, plus Alexandre Bessard de l'association Mémoire de Cérilly et ses environs, qui nous a aussi bien épaulés, pour qu'il y ait quelque chose de ludique et qu'ils aillent se promener en forêt en prenant conscience de tout l'intérêt historique et environnemental. ■



LE PROGRAMME DES DEUX JOURS

DIMANCHE. À partir de 9 heures. En accès libre, balades thématiques proposées par l'office de tourisme de la vallée du cœur de France (parcours Petit en Pays de Tronçais et l'Ordre de l'Écu d'Or).

À partir de 12 heures, échelonné jusqu'à 14 heures. Buffet du terroir par les chefs Toques d'Auvergne ; rencontre et échanges avec les chefs ; concert avec l'Irebon.

Réservation et paiement en ligne sur www.toques-auvergne.fr.
Tarif : 25 euros par personne (hors boisson).

LUNDI. À partir de 9 heures. Accueil des convives venus en

bus des quatre départements, à l'office de tourisme de Cérilly, autour d'un café.

Promenades thématiques et commentées en car.

Casse-croûte préparé par les Toques d'Auvergne et le Bus 26, au Rond des Pêcheurs.

Arrivée au Rond de la Cave pour le show gastronomique : démonstrations de sculpture sur bois, fabrication de tonneaux, forge, présentation de champignons, animation autour des vins de Saint-Pourçain.

Repas de gala confectionné par tous les chefs.
Réservation par table de huit en ligne sur www.toques-auvergne.fr.
Tarif : 110 euros par personne.



ORGANISATEUR. Matthieu Omont tenait à refaire l'Auvergne Toques Chaud en forêt de Tronçais. PHOTO CÉCILE CHAMPAGNAT

l'Allier en Forêt de Tronçais

en 1999. Je voulais déjà faire un repas en forêt de Tronçais en 2020 (véritable année des 40 ans des Toques d'Auvergne, N.D.L.R.). C'est un projet dont on avait parlé avec mon papa (le chef Patrick Omont, décédé en 2016). Lui l'avait fait en 1999. Les gens en gardent un très beau souvenir. Après l'événement de 2012 que l'on avait fait au CNCS pour valoriser le musée du costume de scène, on avait entrepris de

vouloir le refaire dans l'Allier, en forêt de Tronçais.

■ Pourquoi au Rond de la Cave ? Parce que ça avait déjà été fait au Rond de la Cave en 1999. Avec mes parents, on y allait beaucoup quand j'étais enfant. On a fait à vélo toutes traces à peu près possibles et imaginables...

■ Pour un chef, le challenge est de mettre en avant des produits du terroir mais aussi de saison. C'est le cas. Le dimanche, on