



Pour le gras, Thiviers a été hier matin une destination courue, mais les quatre Masterchefs invités ont tenu la vedette pour la présentation culinaire. PHOTOS JACQUES GLAINE

Un vent de révolution sur les rois

THIVIERS Avec les Masterchefs et la Maison du foie gras, la Foire des rois a complètement changé

ALAIN BERNARD

a.bernard@sudouest.fr

Prenez un chou vert frisé, une botte de blettes, un foie gras entier d'oie, une botte d'ognons blancs nouveaux et un citron jaune. Ajoutez 20 noix du Périgord, six œufs, un pot de crème fraîche entière, une plaque de beurre doux, un fond de volaille en poudre, une bouteille d'huile de noix et enfin une truffe.

Faites travailler ces 12 ingrédients contenus dans des « boîtes mystère » apportées par des rois mages au visage charbonné, et vous avez une idée de l'épreuve phare disputée hier matin lors de la Foire des rois devant la Maison du foie gras de Thiviers par deux hommes et deux femmes pleins d'allant, lauréats du grand concours télévisé des Masterchefs.

« Show » devant !

Munis d'un brassard de solidarité



Les rois mages ont animé la fête revue et corrigée

avec leur consœur montalbanaise victime d'un drame cette semaine, Philippe Mesuron le Cubjacois, Bruno Philippe, Provençal d'origine thibérienne, la Béarnaise Pilar Lopez et Emilie Charignon de la Drôme (l'une spécialiste des végétaux, l'au-

tre des pâtisseries), ont fait vibrer un dense public, incluant d'ex-candidats à l'émission « Un dîner presque parfait » (M6).

Au milieu des membres chamarrés des confréries (Truffe, Cèpe, Châtaigne, Noix et Pâté) et au son des

trompes du Rallye limousin, ils avaient d'abord effectué une recherche de produits sur le marché.

Avec au micro Xavier Montet, président des trufficulteurs de Saint-Pantalay (15 présents pour 8 kilos), et parallèlement à l'enregistrement radio de « Madame est servie » avec David Dhérille et Jean-Paul Durignieux, les quatre Masterchefs ont terminé chacun avec une recette de foie gras, truffe et magret.

Cette « révolution », ou selon le maire Michel Jacou et son adjointe Isabelle Hyvoz « évolution », excluait la descente au stade pour remise des prix et banquet, comme il était de coutume jusqu'à l'an dernier.

Rendez-vous politique

C'est donc à la Maison du foie gras, au personnel mobilisé avec l'office du tourisme et le comité foie gras de Jean-Pierre Boutet, que la fête s'est conclue avec intronisation, par Claude Brun et Ulysse Tallet, du

maire de Lanouaille (capitale de la pomme) Jean-Pierre Cubertaon, dans la Truffe et le Foie gras. Des produits à unir à la pomme.

Lui-même venait d'envoyer sa lettre de parrainage pour François Bayrou. Comme chaque année électorale, Thiviers est devenue en fait un bref haut lieu électoral, en présence du sous-préfet. Ici, le jeune candidat UMP Benoît Bost évoquait ses parents bouchers à Thiviers ; là, une Périgourdine venait humer le vent de droite.

À gauche, la députée Colette Langlade évoquait six rendez-vous ce week-end ; Bernard Vauriac, président du Parc régional, se réjouissait d'une réunion à venir, à Thiviers, de son comité syndical.

Il ne restait plus qu'à boire, pour le Nouvel An, du basilou, boisson au vin blanc et au basilic que lançait la famille Aerts, sur le point d'ouvrir à Thiviers La Cuisine, restaurant du terroir.