

Eure-et-Loir → Actualité

TERROIR ■ Une brigade du Grand Monarque concoctera une partie du menu de la Fête de l'agriculture, à Brou

Le savoir-faire local valorisé dans l'assiette

Un menu local avec une touche gastronomique sera concocté par une brigade de l'hôtel-restaurant Le Grand Monarque, lors de la Fête de l'agriculture, organisée samedi 7 et dimanche 8 septembre, à Brou.

« Manger du coin, bien, et à pas trop cher ! »

Voici l'objectif que les Jeunes Agriculteurs d'Eure-et-Loir (JA 28) se sont fixé en choisissant le menu qui sera servi lors de la Fête de l'agriculture, qu'ils organisent à Brou, samedi 7 et dimanche 8 septembre. Et pour marquer l'événement, qui fête ses 35 ans cette année, quoi de mieux qu'une touche gastronomique, pour le repas du dimanche ?

Les organisateurs se sont donc associés à l'hôtel-restaurant chartrain Le Grand Monarque, une étoile au guide Michelin, pour concocter une entrée et une sauce aux notes gustatives qui auront de quoi satisfaire les papilles les plus exigeantes.

« L'entrée que nous proposons sera une version de notre œuf façon Chartres, revisité, avec une pré-



ÉQUIPE. Les Jeunes Agriculteurs d'Eure-et-Loir et l'hôtel-restaurant étoilé Le Grand Monarque, à Chartres, s'associent pour composer une partie du menu local proposé lors de la Fête de l'agriculture, qui aura lieu à Brou, le week-end des 7 et 8 septembre.

sentation plus rigolote », précisent Bertrand Jallerat, patron du Grand Monarque, et le chef Thomas Parnaud, aux fourneaux du restaurant gastronomique Le Georges. « On y re-

trouvera tout l'intérêt gustatif de l'œuf façon Chartres, avec sa garniture aromatique et son enrobé à la gelée de veau. L'œuf est produit localement par l'éleveur Bruno Debray. »

Les Jeunes Agriculteurs ne s'arrêtent pas là. Ils ont conçu leur menu en valorisant les pépites issues du terroir eurélien : « Après l'entrée mise en œuvre par la brigade du Grand Mo-

narque, nous proposerons des frites produites à Digny, en accompagnement d'entrecôtes du Perche, qui pourront être arrosées d'une sauce, elle aussi préparée par Le Grand Monarque. Le fromage est lui aussi d'Eure-et-Loir. En dessert, le feuilleté aux fruits est proposé par l'entreprise Viron, qui fournira également les baguettes. »

les initiés, et les baptêmes en hélicoptère, poney ou tracteur, un village thématique animera la fête, le dimanche. De quoi démontrer que l'agriculture entretient un lien fort avec de nombreux autres secteurs économiques, en amont et en aval de la filière. ■

INFO PLUS

Un lien fort entre agriculture et alimentation

Avec ce menu local, les JA 28 peuvent témoigner du lien fort entre agriculture et alimentation. Car le syndicat souhaite montrer au grand public que ses missions ne se résument pas à protester, mais se déclinent de plus en plus en actions de communication.

La Fête de l'agriculture a donc été repensée pour s'ouvrir encore plus au grand public. Outre la course de vieilles moissonneuses batteuses, le « Moiss batt cross » pour

Programme. Le samedi soir : concert d'Émile et Images, Jean-Pierre Mader et Francky Vincent. Le concert sera suivi d'un feu d'artifices, avec la présence de DJ Fanou. Pass concert + entrée fête le dimanche : 26 € (adulte), 11 € (enfant de moins de 12 ans). Le dimanche : messe de Saint-Hubert le matin (entrée libre), Moiss batt cross, jeux, mini-ferme, baptême en hélicoptère. Pour les amateurs de miniatures de matériel agricole, une pièce spéciale sera dévoilée pour l'occasion. Prix (entrée + repas sur réservation) : 18 € (adulte) ; 12 € (enfant de moins de 12 ans). Informations et détails sur le site jeunesagriculteurs28.com