

France Bleu met les petits plats dans les grands

France Bleu Mayenne dévoile son appétit pour le patrimoine culinaire. La radio publie un livre de recettes qui consacre 22 chefs mayennais. Et se dote, par ailleurs, d'un camion de cuisine qui va sillonner le département.

Pour la nouvelle directrice de France Bleu Mayenne, c'est une surprise et, sans doute, une fierté. Arrivée en mai dernier à la tête de la radio, Anne-Marie Amoros explique avoir très vite eu le souhait de « tricoter des choses autour de la cuisine, des produits et de la table ». Et son initiative a fédéré de très nombreux partenaires, jusqu'au conseil général. « Les tables de qualité sont l'image de marque d'un territoire », souligne Jean Arthuis, son président.

Six mois pour deux projets

En six mois, la station a donc bouclé deux projets valorisant, tout à la fois, la cuisine, le département et ces hommes et ces femmes qui les font. Le premier, *Les Toqués de la Mayenne*⁽¹⁾, est un livre subjectif, rédigé par le chroniqueur maison, Bernard Christin. « Ce sont mes choix, ce n'est en aucun cas un guide », précise l'animateur, qui a voulu rendre hommage à 22 chefs mayennais « qui font de la bonne cuisine avec des produits frais. On aurait pu en mettre beaucoup plus, car il y a de nombreux restaurants qui respectent la tradition. Moi, je me suis basé sur la générosité de la table, vous n'en sortirez pas avec la faim au ventre. »



Dix-huit des 22 chefs mayennais mis à l'honneur dans le livre « Les toqués de la Mayenne ».

44 recettes de chef

Agrémenté de grandes photos de Gilles Kervella, le livre, tiré à 2 000 exemplaires, offre six pages à chacun des chefs. Outre la présentation de leur personnalité et de leur établissement, chacun d'eux propose deux (belles) recettes à faire chez soi : quasi de veau, foie gras poêlé

aux girolles, pommes ; langoustines et croustillants d'acras de morue ; nougatine de sésame aux pommes, glace caramel...

Un camion cuisine

Le second projet mené par France Bleu Mayenne est celui de la transmission d'un savoir-faire (choix des produits, élaboration de recettes...). Pour ce faire, la radio mayennaise s'est dotée d'un camion de cuisine tout équipé. Chaque jeudi – en partenariat notamment avec les chambres d'agriculture, de métiers et de l'artisanat, de commerce et de l'industrie –, il sillonnera le département pour s'installer « au plus près des Mayennais » (devant une boulangerie, une boulangerie, un marché...). À son bord, un chef, un cuisinier, une cuisinière, un apprenti en formation et son formateur, un artisan boucher ou boulanger... viendront faire saliver

le public et les auditeurs, puisque l'émission sera en direct, de 10 h à 11 h.

Enfin, la station va lancer un concours culinaire, de janvier à mai 2014, autour de la création d'une recette composée de trois produits mayennais, élus par les Mayennais, qui sera inscrit à la carte des restaurateurs. De quoi faire briller encore plus l'art culinaire en Mayenne.

Nicolas EMERIAU.



Le camion a été dévoilé lundi.

⁽¹⁾ *Les Toqués de la Mayenne*, aux Éditions de la Reine, 19,80 €. Il sera disponible dans les maisons de la presse, librairies et restaurants sélectionnés.