



Jean-Claude Aiguier



Jean-Sébastien Petitdemange



GASTRONOMIE ET PATRIMOINE L'insolite s'invite à table

Coup d'envoi dans quelques semaines de la nouvelle saison des Dîners Insolites du Patrimoine imaginés depuis 2010 par le Pays d'Epinal Cœur des Vosges. Cette année, ce sont pas moins de 120 dîners dont les tables seront dressées dans toute la Lorraine mais aussi l'Alsace et la Champagne-Ardenne.

Un foie gras grillé à la bière et au gingembre en entrée et un parfait glacé à la chicorée et son sabayon à la bière blanche en dessert avec une belle surprise au centre. Voilà le menu sur-mesure imaginé par le chef vosgien étoilé Jean-Claude Aiguier pour son dîner insolite au cœur de la brasserie La Madelon à Saint-Etienne-lès-Remiremont. Cette année, l'ancien patron des Abbesses à Remiremont installe aussi ses fourneaux au Théâtre du Peuple à Bussang. « *Quand j'ai découvert les Dîners Insolites il y a quelques années, j'ai tout de suite trouvé ça extra. Pour nous les chefs, pouvoir présenter notre savoir-faire dans des sites fabuleux et totalement inattendus, c'est génial* », résume M. Aiguier.

Imaginé en 2010 par Stéphanie Rauscent pour valoriser le patrimoine du département et mettre en lumière les savoirs-faire, ces dîners exceptionnels ont déjà séduit, rien que l'an dernier,

4 300 convives à travers 70 soirées surprises et gourmandes. Il faut dire que le programme est plus qu'alléchant. Imaginez une table nappée par les luxueux damassés signé Garnier-Thiébaud, et dressés par les grands noms des arts de la table vosgiens comme La Rochère ou De Buyer, éclairés à la bougie au cœur de l'hôtel particulier Charles Renauld accueillant aujourd'hui l'agence BNP Paribas au centre de Nancy. Ou encore sous les voûtes du cloître de la Collégiale Saint-Gengoult à Toul, dans les allées du marché couvert de Pont-à-Mousson ou sous les ors du château de lumières de Lunéville. Chaque soirée est aussi inattendue qu'éphémère et plonge les privilégiés d'un soir au cœur de l'histoire de la région. Comme les verrières de Saint Louis, le musée Laliq ou le Centre international d'art verrier de Meisenthal. Les Dîners Insolites vous ouvrent aussi les portes de la papeterie Norske Skog à Golbey, vous pri-

vatisent le Musée de la Cour d'Or à Metz, vous plongent dans les galeries de la ligne Maginot dans Le Simserhof, investissent les caves du Domaine Stenz Buecher ou encore le Temple Protestant d'Epinal construit en 1873 et dont l'orgue bénéficie d'une réhabilitation. Ce ne sont là que quelques lieux étonnants figurant au programme.

Au menu, ce sont aussi de grands chefs de toutes la région comme les étoilés Patrick Fréchin, Christophe Dufossé, Hervé Cune, Lutz Janisch ou encore Michel Husser. Tous s'impliquent comme dans leur propre maison. « *C'est un vrai défi car il faut créer de toute pièce une cuisine professionnelle dans des lieux qui ne sont pas prévus pour. Et il faut envoyer en même temps jusqu'à 80 couverts. On met en jeu notre propre boutique à chaque fois. Mais c'est galvanisant* », raconte Jean-Claude Aiguier. Il se souvient de son premier dîner in-

solite où il avait, le temps d'une soirée d'exception, installé ses pianos dans les serres de Darney. « *Il m'a fallu quelques minutes pour trouver mes repères au milieu des fleurs* », dit-il en riant. C'est aussi ça l'esprit des Dîners, bousculer les codes et les habitudes pour découvrir son territoire différemment.

Cette année, pour cette 6^e édition, les Dîners Insolites du Patrimoine prennent un grand virage. Depuis sa création en 2010, les Dîners étaient l'une des missions de la collectivité territoriale le Pays d'Epinal Cœur des Vosges. Cette année, ils deviennent une entreprise baptisée « Les Insolites du Patrimoine » dans laquelle des entreprises et des collectivités investissent. « *Il va falloir être à minima à l'équilibre. Pour y parvenir, nous avons étoffé notre catalogue avec la création cette année des Pique-Nique insolites servis dans de jolies caisses en bois de hêtre. Le pro-*

gramme s'étend sur toute l'année et dépasse le contour du département pour prendre celui de la future grande région », précise Stéphanie Rauscent. Les nombreuses formules proposées débutent à 35 € avec un apéritif et un buffet du terroir en plus de la visite du lieu; le pique-nique est à 40 €. Quant aux dîners, ils vont de 65 € pour la formule classique à 85 € pour un dîner concocté par un chef étoilé. Et pour parrainer cette nouvelle édition, c'est le plus vosgien des journalistes férus de gastronomie de patrimoine et de voyage qui officiera. Jean-Sébastien Petitdemange est né à Epinal et sera présent notamment lors du dîner d'ouverture au lancement du festival des Imaginales à Epinal. +

Céline Lutz

> Dîners Insolites du patrimoine : programme et réservation sur le site www.dinersinsolites.com ou par téléphone au 03 29 35 35 76 et 03 29 82 53 32

