

CAPITALE CHAMPETRE DE LA CULTURE

TREMINIS

Réunion « gastronomie » - 28/1/2021

Présents :

Anne-Marie FITOUSSI
Jeanine CHARPENTIER
Frédéric MELMOUX
Christine MELMOUX
Valérie SALE
Michèle ROBIN
Yann VIGIER
Sophie WEHRLE
Daniel GUEORGUIEVSKY
Emmanuel VINCHON

Excusés :

Emile Henri PERRET	Estelle SERRA	Sophie ABONNENC
Isabelle GANNE FORT	Danièle SERRE	Jean Pierre SERRE

INTRODUCTION

- présentation du projet global de la CAPITALE CHAMPETRE DE LA CULTURE à l'échelle du Trièves et du « Musée singulier de la forêt » pour Tréminis
- rappel des réunions précédentes dont celle des professionnels du bois, où le souhait d'un tourisme raisonné et adapté à la taille et à l'esprit de la commune a été rappelé
- La volonté d'un projet de développement de Tréminis, permettant d'impliquer le maximum d'habitants et tenant compte des fragilités actuelles (écologiques, sociales, économiques ...) a permis de rassembler de plus en plus de Tréminis intéressés
- Tréminis a donc pris quelques mois d'avance sur les autres communes du Trièves, Le Percy étant la prochaine à se pencher sur le sujet, après une nouvelle réunion en communauté de communes.

PISTES PROPOSEES

- La valorisation des producteurs, restaurateurs et hébergeurs locaux : 17 ont été répertoriés. Ils seront donc contactés individuellement
- L'aspect pédagogique de la gastronomie : atelier de cueillette, déclinaison des couleurs, goûts et parfums des produits issus de la forêt, les plantes dangereuses, la confection de repas, la cuisine historique (exemple de la paléogastronomie)
- « je cuisine la forêt » et « je cuisine en forêt » :
 - o valoriser les sites de pique-nique - celui du Grand-Ferrand est une évidence : repenser l'aménagement, concevoir des événements thématiques
 - o décliner la cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain

- savoir se débrouiller avec quelques ingrédients : idée de « survie douce »
- Une attention particulière sera donnée à la place des enfants : tant dans les propositions culinaires que dans leur implication, dans l'adaptation à leurs horaires et disponibilités et la simplicité de la communication etc.
- l'idée du banquet : la mise en scène de la table, les objets de design (cuillers, assiettes etc.) et le design culinaire (la présentation des plats)
- le souhait de (ré)inventer des spécialités de Tréminis :
 - ont été cités la célèbre « Quenelle de Tréminis », les « Ravioles du Trièves »
 - reste à concevoir, à partir des productions locales ou des fruits de la forêt un plat, une sauce, un dessert, une glace et une boisson typiques, quitte à reprendre l'humour du « Pipi de Marmotte », alcool du Dévoluy
 - la conception de simples soupes permettrait aussi, dans un deuxième temps, d'associer familles et enfants dans cette recherche.
 - un groupe va donc se rapprocher de l'ensemble des cuisiniers et gourmets de Tréminis pour y travailler
 - 2 livres semblent indispensables : *Autour de la table, recettes du Trièves* (2003, ass. Culture et Montagne) et *Le Trièves dans nos Assiettes*.
- une liste d'idées proposées par Sophie Abonnenc intègre notamment un blog de recettes

REMARQUES

- la question des accès en voiture et donc des parkings est importante ; elle sera logiquement étudiée dès lors que le programme aura avancé
- la rencontre avec les chasseurs sera nécessaire pour l'usage conjoint des accès à la forêt
- un Groupe « art et artisanat » doit être mis en place dans la foulée ; il permettrait d'intégrer notamment l'association Copeaux & Cie (voir article du Dauphiné de ce jour et le dernier Echo) et Véronique Isnard pour ses jeux de bois

DECISIONS :

- un collectif se crée de suite pour :
 - rencontrer les professionnels de la gastronomie sur la commune
 - lister les produits de la forêt ou transformés sur place pour établir une base d'ingrédients
 - réfléchir à des menus et des spécialités, à tester ultérieurement à la Margelière
- un groupe de travail artistique devrait se mettre en place ; la date du samedi 6 février à 14h30 est posée, reste à la confirmer ...
- une lettre d'information de la Capitale Champêtre sera envoyée prochainement.

Ecoute le Paysage !
emmanuel.vinchon@numericable.fr