

ROBERTSAU European Food Day au Lieu d'Europe

Savoureuse diversité

Samedi, l'European Food Day célébrait la diversité des cultures européennes. Tout l'après-midi, le jardin du Lieu d'Europe a accueilli les amateurs de découvertes culinaires, les faisant voyager à travers l'Europe en saveurs.

TOUTE L'ANNÉE, le Lieu d'Europe informe sur le continent. Dans le jardin, des panneaux présentent les pays membres de l'Union Européenne. Dans la villa, une exposition revient sur les acteurs et les temps forts des institutions. Mais samedi, l'Europe était aussi présentée au travers de ses richesses gastronomiques.

Spécialités revisitées

Depuis cinq mois, six étudiants de l'European Communication School préparaient cet événement destiné à faire découvrir les cuisines européennes aux Strasbourgeois, mais aussi à diffuser les talents des professionnels.

Gaël Krieger, qui a porté le projet, explique : « L'intérêt, c'est que tout le monde y gagne. Moi, je vois l'événementiel comme ça. »

Parmi les exposants, Jozsef Cso-



La manifestation a bénéficié d'un temps printanier. PHOTO DNA

ka fait découvrir sa charcuterie et ses vins de « La Hongrie Gourmande ». Sous une tonnelle voisine, « La Cuisine de Nicole » nous emmène en Grèce, avec ses classiques, des dolmas aux vins du Péloponnèse, et ses

spécialités revisitées.

La France aussi est représentée. À côté des dégustations de « Rhum métiss » qui propose des dizaines de rhums arrangés réunionnais, les étudiants organisateurs offrent des crêpes.

Camille Gruber présente les variantes. « Je me suis dit que ça changeait un peu, le caramel au beurre salé ! » Et des goûts de Bretagne complètent ce voyage gustatif. ■

L.K.