

# Pézenas In Vino : patrimoine et gourmandises au menu

Les commerçants ont dédié ces trois jours au vin, au patrimoine et à la culture.

**P**our la quatrième année consécutive, l'association des commerçants, présidée par Georges Lopez, a organisé, ce week-end, un parcours dédié à la dégustation des vins de la région. En cheminant de cours en cours, les nombreux participants ont pu déguster les vins d'une vingtaine de domaines. L'occasion pour Jackie Bonnet, maître sommelier, d'initier les visiteurs lors d'ateliers.

Samedi, l'un des points d'orgue de la manifestation a été la rencontre avec Jacques Pourcel, chef à Montpellier, à la tête de nombreux restaurants dans le monde entier, pour un atelier culinaire dans l'hôtel d'Alfonce. Un rendez-vous très apprécié, après avoir dégusté les petits pâtés de Pézenas, offerts par la confrérie éponyme, accompagnée



■ Une visite théâtralisée particulièrement bien suivie.

par le professeur J.-F. Rossi qui a distillé sa touche médico-technique sur les différents ingrédients utilisés, permettant à chacun de choisir les meilleurs pour la santé. L'assistance nombreuse a ensuite pu déguster les fleurs de courgettes farcies et les beignets de calamars, toujours accompagnés des vins du terroir.

► Correspondant Midi Libre : 06 30 37 62 20.



■ La confrérie des Petits pâtés partie prenante d'In Vino.



■ Grand succès de l'atelier culinaire de Jacques Pourcel.