

Saint Mont vignoble en fête – Atelier de Vincent Ferniot

Les accords vins blancs – thés fins - fromages



Saint Mont vignoble en fête – Atelier de Vincent Ferniot

Comme les montgolfières n'ont pu être admirées lors du week-end « Saint Mont, vignoble en fête », les 24 et 25 mars 2018, le Journal du Gers rend compte de deux autres événements attractifs : la mise en perce traditionnelle d'un tonneau de Faïte rouge à Saint-Mont samedi 24 dans un autre article (1) et un atelier animé par Vincent Ferniot (journaliste gastronomique sur France 2), dimanche 25, consacré à l'accord entre vins blancs de Saint Mont, fromages et thés.

Dimanche 25 mars, Vincent Ferniot, parrain de « Saint Mont vignoble en fête », anime un atelier original – on peut même dire « exceptionnel » - présentant des accords entre les vins blancs de Saint Mont, des thés fins et des fromages. Cela dans la belle salle des mousquetaires de la Tour de Termes-d'Armagnac. Et en présence de Nadine Raymond, directrice Recherche et Développement de Plaimont.

Des produits haut de gamme

Pour les thés, Vincent a choisi Jean-Pascal Costes des Cafés Di-Costanzo, de L'Isle-Jourdain, qui présente les thés de la prestigieuse maison Dammann frères (Paris). Pour les fromages, c'est l'incontournable Dominique Bouchait, meilleur ouvrier de France (classe Fromager) de Monréjeau (Haute-Garonne) qui avait été évidemment choisi (2).

Dans la salle des mousquetaires, cinq tables étaient dressées. Sur quatre d'entre elles, un vin blanc de Saint Mont (Haut de Bergelle, Empreinte, Vignes retrouvées etc.), un thé fin (thé vert de Chine, thé vert du Japon, Yunnan céleste, etc.) et un fromage (tomme de brebis, chèvre frais de chez Shinin à Ormezan etc.).

Et sur la cinquième table, des surprises : du café à boire, des carrés de café de la production de Vincent Ferniot (3) et du Gouda vieux.

Les dégustateurs du public ont été étonnés et ravis en découvrant ces accords très savoureux, ces alliances inconnues et délicieuses.

Bref, c'était la fête du (bon) goût dans une ambiance sympathique, agrémentée par l'humour de Vincent Ferniot et Dominique Bouchait.

(1) Voir l'article qui lui est consacré (<https://lejournaldugers.fr/article/26311-saint-mont-mise-en-perce-du-tonneau-de-faite>). (2) Les Fromagers du Mont-Royal (<http://www.fromagers-mont-royal.com/>) Son équipe tient un stand au marché de Plaisance-du Gers. (3) Vincent Ferniot fabrique des produits gastronomiques haut de gamme « Boco » (<http://www.boco.fr/fr/chefs/vincent-ferniot/#chef>).



Nadine Raymond, Jean-Pascal Costes, Vincent Ferniot et Dominique Bouchait - Photo Cédric Lefebvre



Nadine Raymond et Jean-Pascal Costes - Photo Cédric Lefebvre



Dominique Bouchait - Photo Cédric Lefebvre



Nadine Raymond, Jean-Pascal Costes et Vincent Ferniot - Photo Cédric Lefebvre



Vincent Ferniot Dominique Bouchait - Photo Cédric Lefebvre



Une des tables de dégustation - Photo Miror Lefebvre



Accord Vignes retrouvées, blanc brebis frais et thé vert du Japon - Photo Miror Lefebvre



Accord Empreinte blanc, oustet des Pyrénées et Yunnan céleste (thé noir de Chine) - Photo Cédric Lefebvre



Accord Hauts Bergelle blanc, tomme de brebis et thé vert de Chine - Photo Miror Lefebvre