

1er Championnat du Monde

De salade de pommes de terre!



1er Championnat du Monde

Le 1er Championnat du monde de la salade de pommes de terre s'est déroulé sans heurt ce samedi 16 novembre dans la salle des fêtes du charmant village de La Romieu. Alors, attention, il s'agit encore d'un championnat officieux, non homologué. Comme vous le savez, il existe un conflit larvé entre la F.I.S.D.P.T.H.N (Fédération Internationale de la Salade de Pommes de Terre de l'Hémisphère Nord) et la F.I.S.D.P.T.H.S (Fédération Internationale de la Salade de Pommes de Terre de l'Hémisphère Sud). Cela fait plus de cinq siècles qu'elles se disputent la découverte du précieux tubercule.

Laissons-les à leurs querelles intestines, car, nous autres Français, nous sommes certains que c'est grâce à Henri Isidore PARMENTIER que nous en avons fait notre légume de prédilection. Henri-Isidore était un prénom composé assez répandu au 18ème siècle mais sa famille et ses amis avaient pris l'habitude de l'appeler H I, et ce diminutif, un peu ridicule, il faut bien l'avouer, est resté ancré dans le langage commun jusqu'à nos jours.

Pour en revenir à la compétition, ils étaient 20 concurrents alignés sur la table de départ. Les chefs disent qu'un plat doit être aussi beau que bon. Du coup, beaucoup avaient misé sur la présentation et la mise en place, et on voyait sourdre au coin des lèvres des cent soixante gourmands présents un mince filet de salive. Mais tout d'abord, il a fallu laisser place aux six juges chargés de goûter à l'aveugle et de noter les préparations. La sélection du jury a été rigoureuse et il était uniquement composé de maitres-queux et de fins gastronomes. Ils ont pris leurs rôles très au sérieux, n'hésitant pas, après chaque bouchée, à se rincer le palais avant d'attaquer le plat suivant. Malgré l'eau minérale mise à leur disposition, ce n'est pas avec ce précieux breuvage qu'ils firent leurs ablutions. Du coup, on peut douter du bien fondé de la décision et du classement, même si, ils ont, au final, consacré un vrai champion, très heureux de son succès. L'ancien patron du bar du MARIN à Saint Martin de Ré a, bien entendu marié le poisson et la pomme de terre, et assaisonné le tout avec des épices dont il a gardé le secret. Bravo à Pascal dont le titre a ravi tout le monde, public, amis et adversaires.

Après avoir dégusté les plats des concurrents et la succulente soupe à l'oignon préparée par Cheffe Agathe, on a laissé la place à DJ PENTO et ses platines pour faire danser jusqu'au bout de la nuit.

Merci à Ingrid, Huguette, Laurent et tous les bénévoles pour cette super soirée. Nul doute que cette première mondiale aura une suite et que Pascal devra remettre son titre en jeu l'année prochaine. D'ici là, espérons que les deux fédérations se seront mis d'accord. La pomme de terre le mérite. Allez, à pluche !



_MG_2014.JPG



_MG_2015.JPG



_MG_2017.JPG



_MG_2040.JPG



_MG_2046.JPG



_MG_2050.JPG



_MG_2056.JPG



_MG_2063.JPG



_MG_2009.JPG



_MG_2067.JPG