L'assiette «dix gestes» du repas des chefs



Le repas dans la rue, une tradition à Mirande./ Photo DDM.



Le lundi des fêtes, c'est à Mirande, la journée piétonne. Cela dure depuis une quarantaine d'années. La journée commence tôt le matin avec le vide-grenier. Toutes les rues de la ville sont remplies de stands. Certains s'installent même tout simplement dans la rue, sur une couverture. Ce sont souvent des jeunes enfants qui ont passé l'âge du jouet et qui trouvent l'occasion de se faire un peu d'argent de poche en débarrassant les armoires des objets devenus inutiles. Les objets les plus familiers sont préservés. Le lundi des fêtes, à Mirande, on mange dans les rues à midi et surtout le soir. Ce peut être en famille, avec une association, avec les voisins de quartier. Cette année, au bas de la rue du Président-Wilson, devant l'EuropHôtel Maupas, près de cent personnes ont participé au dîner des chefs. Au piano Max Fouga, qui prend des cours de cuisine à ses moments perdus, chef de la Philharmonique, la société musicale plus que centenaire de Mirande, et Eric Maupas, chef de L'EuropHôtel Maupas, qui apprend la musique. Le tout pour une carte musicale : apéritif symphonie, canard Ro ssini et opéra en dessert. Il y avait aussi l'assiette digeste ou «dix gestes». Il s'agissait de la salade fraîcheur servie en entrée et qui, foi d'Eric qui a bien compté, a nécessité dix gestes pour la composer.