



Portes ouvertes à la Maison du tourisme

Gourmands : à vos paniers

La sympathique tradition de la Maison du tourisme de Château-Landon de proposer une porte ouverte en prévision des fêtes est une occasion de découvrir les produits du terroir avec l'opportunité d'y confectionner des paniers gourmands à offrir et à concevoir soit même.

▮ Ces portes ouvertes des palais en fêtes est prévue vendredi 15 décembre, de 18 à 21 heures. Elle permettra également la découverte de nouveaux produits à déguster gratuitement dénichés par l'hôtesse des lieux Brigitte Ailleul.

Des saveurs oubliées à redécouvrir

Il sera effectivement question de confiserie fine ressuscitée par le dirigeant Des Lis Chocolat Denis Jullemier qui vient de racheter deux célèbres marques afin de leur redonner vie. Il s'agit du Chassebleau conçu en 1999 par Vincent Mével, le maire de Larchant et actuel président du Pays de Nemours en référence au chasselas de Thomery et au château de Fontainebleau.

Aux côtés de ce bonbon fourré au raisin « réveillé » par une pointe de fève de tonka, les bûchettes Sémonaises praliné-noisettes de



Des paniers sont déjà prêts sous le regard gourmand du président Leveugle et de Brigitte.

Jérome Gaufillé devraient combler elles aussi les palais les plus exigeants.

De nouveaux sablés/sablés au poireau vinaigre balsamique et sa version tomate compléteront la gamme des produits à succès que sont les palets au safran et sablés de l'église.

Il va falloir trouver de la place

Bien évidemment, les paniers pourront être complétés de bières locales, jus, cidres fermiers, vinaigre et confit de cidre. Le coquelicot de Nemours

décliné en sucettes, sirop liqueurs et confits sera présent lui aussi tout comme les produits au safran toujours sollicités.

Les pâtes de Fontaine aux formes originales et pralines Mazet seront également de la fête et le choix sera sévère pour permettre à ces délices de trouver place dans les paniers.

La partie artisanat s'elle aussi enrichie de nouvelles créations céramiques de Bettie Merchie et « Miss terre et boule de terre », toutes de pièces

uniques pour décorer le sapin. Mais aussi de savonnettes au lait d'ânesse de Christophe Gauquelin accompagnées d'adorables ânon.

À défaut d'inspiration, les nombreux ouvrages sur la cité occupent leur place et peuvent être une alternative. Tout est donc prévu pour rendre conviviale cette soirée qui sera parait-il, traversée de surprises, le chef Raphael du restaurant de l'Église en réserve quelques-unes, ses foies gras à déguster seraient annoncés.

PAUL LAMOUR