

GASTRONOMIE ■ Pour fêter plus de deux siècles d'existence

L'art de marier les saveurs

La Distillerie du Centre a 220 ans. Pour marquer cet anniversaire, Pierre Nouhaud a demandé aux lycées hôteliers de Limoges d'inventer des recettes avec ses produits... Et à l'ENSA de rajouter leur look.

Patrice Herreyre

patrice.herreyre@centrefrance.com

« Il y a un an, pour marquer les "deux cent 20 ans" de la Distillerie du Centre, j'ai souhaité proposer à des jeunes d'environ 20 ans, futurs professionnels en formation, d'apporter leur imagination et leur créativité à l'évolution de nos produits. » C'est ainsi que Pierre Nouhaud, le patron de la Distillerie, a confié aux élèves des lycées Jean-Monnet et Saint-Jean, et aux étudiants de l'École nationale supérieure d'art de Limoges, une délicate mission : imaginer de nouvelles utilisations des produits de la distillerie pour les premiers, penser à l'évolution des contenants pour les seconds.

Vendredi 4 juin, tout ce petit monde s'est réuni dans les locaux de la rue



DÉGUSTATION. Le vendredi 4 juin, les élèves des lycées Jean-Monnet et Saint-Jean ont présenté leurs inventions gustatives dans les locaux de la Distillerie du Centre. PHOTO PASCAL LACHENAUD

de Belfort pour présenter les fruits de ces quelques mois de réflexion.

Les élèves de terminale bac pro du lycée Saint-Jean ont élaboré quatre recettes de plats utilisant les liqueurs et alcool maison. La classe de BTS 1^{re} année du lycée Jean-Monnet a confectionné dix-huit cocktails avec ces mêmes

liqueurs et apéritifs. Enfin les élèves de 2^e année de l'ENSA ont imaginé de nouvelles présentations pour les bouteilles.

Des visuels de ces "inventions" ont été réalisés. Ils seront présentés tout l'été dans la distillerie pour tous ceux qui en feront la visite.

« Ceci n'est qu'une pre-

mière étape, assure Pierre Nouhaud. Mon souhait est de pérenniser cette initiative... »

Une pérennisation qui pourrait se traduire par un livre de recettes mêlant celle des élèves de lycées hôteliers avec celles de restaurateurs reconnus ou par un livre des cocktails spécial Distillerie du Centre. ■