

GASTRONOMIE

Bien manger sur l'autoroute, c'est possible

Sur l'aire de Fresnoy-le-Château (A5), rouverte le 23 juin, les automobilistes peuvent déguster deux recettes du chef étoilé Marc Veyrat.

A lors que les grands départs en vacances se profilent, les usagers de l'autoroute A5 pourront faire une halte réconfortante sur l'aire de Fresnoy-le-Château, rouverte depuis le 23 juin dernier. La société Sighor, qui gère 42 aires d'autoroutes en France, en a repris l'exploitation et a installé les enseignes Léo Resto et Memphis Coffee.

Au préalable, une rénovation complète de la façade du bâtiment ainsi que de l'intérieur a permis de dégager du volume pour accueillir de nouveaux services. Au total, 72 salariés ont été recrutés, dans le bassin de vie local (Bar-sur-Seine, Troyes...) et assurent le fonctionnement de la restauration en service à table, le self-service, la restauration ra-

pide, une boutique de produits régionaux (lentilles, miel, choucroute...) et l'ouverture dans quelques jours d'une unité saisonnière avec snack et friterie dédiée aux périodes de départs en vacances.

« LE PLUS IMPORTANT, C'EST LA TRANSMISSION DU GOÛT »

Mais si, pour beaucoup, repas sur aire d'autoroute rime avec malbouffe, la société Sighor entend bien inverser la tendance. En témoigne l'opération Culin'Aires visant à proposer sur les sites exploités des recettes de chef à base de produits de qualité.

« On ne peut pas considérer qu'il y ait des écarts de qualité même sur autoroutes. La gastronomie, c'est notre ADN, notre culture et notre



Confectionné à base d'ingrédients frais et de bonne qualité et assaisonné d'une sauce « maison », le sandwich du chef Veyrat devient vite plus savoureux.

patrimoine, on ne peut pas le banaliser », a souligné Caroline Mioche, dirigeante de la société Sighor, mardi 10 juillet, à Fresnoy-le-Château, lors du lancement des recettes estivales. À ses côtés pour l'occasion, Marc Veyrat, chef étoilé installé à Manigod dans le massif des Aravis (Haute-Savoie), et partenaire de l'opération.

« Le plus important, c'est la trans-

mission du goût. Pour cela, il faut d'abord éduquer nos enfants », a insisté le fin gastronome. « Une vraie salade, un potage réalisé à base de produits du marché, ça commence là. Et là, les chefs ont un rôle à jouer, car la gastronomie populaire a toute sa place sur une aire d'autoroute. »

Des produits français, de saison et de proximité qui font vivre le territoire, c'est l'autre engage-

ment du projet Culin'Aires. Ainsi pendant la période estivale, les vacanciers pourront affiner leurs palais et savourer un sandwich (pain aux graines, rôti de dinde, houmous aux carottes et basilic) ou la salade « detox » mêlant lentilles aux agrumes, sauce blanche au curcuma, menthe fraîche relevée d'un trait de grenadine. On en salive d'avance ! ■

SYLVIE GABRIOT