



Les convives du dîner profiteront d'une « expérience culinaire » dans une ambiance « baroque et rock'n'roll ».



Les Eurockéennes cultivent le mystère autour du décor et de la mise en scène de cette résidence secondaire d'automne. Photos ER/Michael DESPREZ

AVEC LE MASQUE

Ce sera certainement le seul (petit) bémol de la soirée. Avec l'arrêté de prolongation des conditions sanitaires relatives au port du masque dans le département tombé mardi dernier, les festivaliers devront donc faire avec le masque puisqu'il reste obligatoire dans « tous les établissements, lieux et événements dont l'accès est assujéti à la présentation du pass sanitaire en intérieur comme en extérieur ».

Stupéfiants et alcool : contrôles « en masse » de la gendarmerie

Ils veilleront au grain dans la nuit de samedi à dimanche. Dans le cadre de la Résidence secondaire d'automne des Eurockéennes organisée ce samedi 20 novembre, plusieurs contrôles de gendarmerie seront effectués autour de Sermamagny, la commune où se trouve la halle de stockage qui accueillera la soirée. « On contrôlera en masse », annonce le lieutenant-colonel Jean-Marie Loisier. « On veillera à ce que les conducteurs ne soient pas sous l'emprise de l'alcool et de stupéfiants. Pour tenter d'éviter les risques d'accidents. » Les concerts programmés pour cette soirée seront donnés de 22 h à 4 h du matin (l'ouverture des portes se fera à 21 h 30), les gendarmes prévoient donc de procéder à des contrôles dans ce secteur « du début de soirée jusqu'à 7 h du matin ».

H.C.

Ma façade, c'est CuBe bien sûr !

En ce moment, des offres exceptionnelles !



Toutes les facettes de l'habitat

Isolation par l'extérieur
Ravalement de façades

Bart • 03 81 98 44 44
www.groupe-cube.fr

L'info gourmande

Chaud devant : ça dépoté dans les cuisines du Saint-Martin



Le chef montbéliardais Olivier Prévot-Carme (à g.) régale aujourd'hui les Eurocks avec le chef parisien Guillaume Sanchez. Photo ER/Lionel Vadam

Dès l'aube, samedi, les fourneaux du restaurant le Saint-Martin à Montbéliard vont carburer à plein régime. C'est ici, dans les cuisines du chef Olivier Prévot-Carme qu'une brigade de 12 personnes relève un défi gastronomique : cuisinier pour 208 convives qui se régaleront le soir même à la résidence secondaire des Eurocks à Sermamagny.

Chaud devant car les chefs dégagent l'artillerie d'une cuisine contemporaine et engagée. Celle du chef étoilé Guillaume Sanchez, l'enfant de Bordeaux, tatoué et rock'n'roll. Ça tombe bien ! La rencontre aux fourneaux avec Guillaume Sanchez ravit Olivier Prévot-Carme. Le chef montbéliardais était déjà de l'aventure gourmande l'an dernier sur le sol des Eurokéroennes dont il fut « le bras armé » en mettant à disposition son équipe et en assurant la logistique tout en étant lui aussi aux fourneaux. Il remet le couvert.

« Parce qu'on aime les Eurocks... »

« Dans les cuisines des Eurockéennes, il y avait tout une escouade de grands chefs aux personnalités différentes. Du jeune et fougueux Matthias Marc, demi-finaliste à Top Chef, à Michel Roth, meilleur ouvrier de France, Bocuse d'or d'une sérénité exceptionnelle », raconte Olivier Prévot-Carme, un chef discret dont l'humilité est à la dimension de sa cuisine élégante. « Chacun s'est enrichi des techniques des autres. C'est comme ça qu'on avance, en croisant de belles personnes, en se remettant en question chaque jour. Vraiment, ce fut une belle journée de partage ». Au point d'ailleurs que les chefs aussi enthousiastes n'ont cessé de le tarabuster façon « Olive (son petit surnom charmant), on recommence l'été prochain. C'était trop bien ». Pour les Eurocks, Olivier Prévot-Carme, sait se rendre disponible : « parce qu'on les aime ! »

Tartare de langoustines pour bien commencer

Preuve en est. Il a fermé son restaurant cette semaine pour préparer cette soirée hors norme à Sermamagny. Guillaume Sanchez sera à ses côtés en cuisine. « Nous allons nous découvrir l'un l'autre et cuisiner ensemble ». Cuisinier les plats emblématiques du chef du restaurant étoilé, « Ne/So » à Paris, qui a pour credo « le meilleur produit au meilleur moment », délaisse la viande pour lui préférer le poisson, joue les variations de saveurs et de textures. Juste histoire de vous mettre l'eau à la bouche : seront servis pour l'entrée, un tartare de langoustines crues et cuites, topinambours fermentés, gelée de langoustine, caviar osciète (variété d'esturgeons). Pour le plat, lieu jaune ikejime (technique japonaise d'abattage du poisson), beurre blond et cendré de persil. En dessert, œuf et lait. Ils seront donc 12 en cuisine (plus quelques extras) et 15 en salle. Cuisinés à Montbéliard, les plats rejoindront ensuite la cuisine « de campagne » aménagée à Sermamagny. Ce soir, les mets délicats jouent l'accord parfait avec les émotions musicales.

Françoise JEANPARIS