

**ÉVÈNEMENT.** Le Salon du chocolat ferme ses portes aujourd'hui au parc des Expositions de Dijon.

# La confiture sans fioriture

Triple champion du monde des confituriers, le Palois Francis Miot est l'une des grandes attractions du Salon du chocolat de Dijon qui s'achève ce dimanche.

Francis Miot a beau être en retraite, il assure toujours le spectacle. De la confection à la vente, et même au SAV, ce Palois à la moustache aiguillée et au verbe haut est ce qu'on appelle une référence dans son domaine : la confiture.

Il suffit d'ailleurs de passer quelques minutes sur son stand pour comprendre que l'aura du triple champion du monde des confituriers – et champion de France en titre – ne se limite pas aux frontières pyrénéennes. Une file discontinue de fans s'y presse pour acheter ses livres de recette, mais aussi décrocher quelques petits secrets qu'il est le seul à détenir, mais qu'il distille volontiers au premier curieux. « Mon numéro de portable et mon mail sont inscrits à la fin du livre. N'hésitez pas à me contacter si vous avez la moindre question lorsque vous réaliserez vos confitures », lance-t-il d'ailleurs à ses clients.

S'en suit une démonstration



Francis Miot, le roi des confituriers, en pleine démonstration hier lors du Salon du chocolat à Dijon. Photo B. L.

en direct de ses talents de « confiseur », sa formation initiale. Devant une cinquantaine de gourmands, Francis Miot se lance dans un one-man-show d'une demi-heure pendant lequel il met à mal les fameuses recettes de grand-mère, tout en confectionnant sa confiture aux mûres, quasiment les yeux fermés. « Contrairement aux idées reçues, il faut mettre le moins de sucre possible, pour ne pas mas-

quer le goût du fruit », explique-t-il devant une assemblée très assidue.

## Des vins aux goûts inattendus

Il lance ainsi quelques autres tuyaux bien utiles : faire cuire son sucre avec un morceau de peau de citron, pour assurer une bonne acidité au produit. Ou encore remplir ses pots à ras bord une fois la confiture terminée, pour éviter la formation de moisissure...

## Un maître confiseur devenu un vrai businessman au fil des années

Autant de petits détails qui font la différence entre une confiture classique et celle de Francis Miot, devenu au fil des ans un businessman et qui ouvrira bientôt sa quatrième boutique à Biarritz.

Toujours dans l'accompagnement du chocolat, le Domaine du Bélier Rouge, basé en Isère, se distingue cette fois par ses vins fins aux goûts inattendus : fraise, framboise, mûre, abricot... « Tous ces vins sont élaborés à partir d'une base de vin de l'Aude, rouge ou blanc, auquel nous ajoutons des fruits produits localement sur notre exploitation familiale », expliquent les producteurs. « Ce sont des vins très sucrés qui se marient très bien avec le chocolat en dessert, mais que l'on peut très bien consommer de façon traditionnelle, avec une viande. » Pour y avoir goûté, on vous conseille fortement la framboise. Mais ces « sirops » étant tout de même à 16°, on vous rappellera bien sûr

## PRATIQUE

### AU PROGRAMME CE DIMANCHE

La première édition du Salon du chocolat de Dijon s'achève ce dimanche au parc des Expositions. Au programme de cette ultime journée, trois nouvelles démonstrations de professionnels : Sébastien Chiari (finaliste 2012 de l'émission « Le meilleur pâtissier », 10 h 45-11 h 30), Francis Miot (triple champion du monde des confituriers, 11 h 45-12 h 30) et Stéphane Derbord (chef étoilé dijonnais, 14 heures-15 h 30). Le salon s'achèvera par « La surprise des boulangers », de 16 heures à 16 h 45.

**Entrée** : 4 euros, gratuit pour les moins de 12 ans.

que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Par ailleurs, cette troisième et dernière journée du Salon du chocolat sera toujours l'occasion de découvrir le travail de nombreux artisans chocolatiers venus de toute la France. Ils sont une trentaine au total et distillent de bien belles idées à quelques jours de Pâques.

**BERTRAND LHOTE**

[bertrand.lhote@lebienpublic.fr](mailto:bertrand.lhote@lebienpublic.fr)

## ASSOCIATION

# Retraités militaires : resserrer les liens de camaraderie et de solidarité

La 80<sup>e</sup> assemblée générale de l'association des retraités militaires de la Côte-d'Or (ARM21) s'est tenue salle Camille-Claudiel sous la présidence de Jean Piller. Forte de 367 adhérents, elle a pour but essentiel la défense des intérêts moraux et matériels des anciens militaires de toutes origines, de tous grades et de toutes les armées, de la Gendarmerie et des services communs ainsi que de leurs conjoints et orphelins.

Les rapports moral, d'activité et financier ont été développés successive-



Heureux de se retrouver dans l'amitié partagée. Photo Gerard Puech

ment par Jean Piller, Christiane Kolsh et André Arbeit.

Jean Piller a tenu à rappeler que « l'aboutissement de certains dossiers comme l'alignement des pen-

sions militaires n'est pas et pour quelque temps encore d'actualité ». Si l'année écoulée a eu son lot de voyages et de sorties locales avec galette et repas, 2014 continuera dans ces

voies avec probablement la visite du Musée de l'électricité et du centre de maintenance de Divia et le voyage à Vernet-Les-Bains.

## Élections :

Sont élus ou reconduits

au sein du conseil d'administration : Christiane Kolsch, André Loridon, Victor Dedella, Philippe Lucotte et Jean Piller.

## Médailles :

Diplôme d'honneur de porte-drapeau à Victor Dedella et médaille d'or avec palme de la confédération nationale des retraités militaires à Monique Cortal, André Arbeit et Jean Piller.

**CONTACT** Jean Piller, 19T avenue de l'Égalité Chevigny-Saint-Sauveur.

Tél : 03.80.46.51.21. E-mail : [jmx.piller@cegetel.net](mailto:jmx.piller@cegetel.net) ou [arm21@neuf.fr](mailto:arm21@neuf.fr)