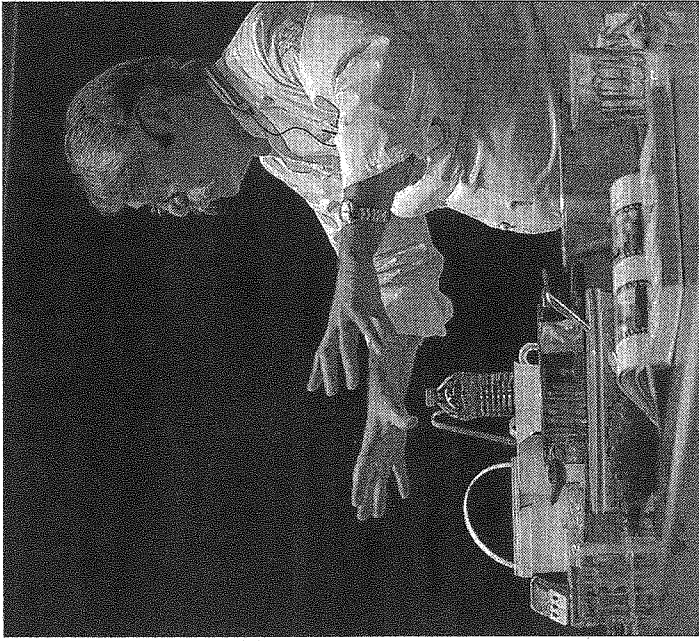


Triple champion du monde des confituriers, le Palais Francis Miot est l'une des grandes attractions du Salon du chocolat de Dijon qui s'achève ce dimanche.

F Francis Miot a beau être en retraite, il assure toujours le spectacle. De la confection à la vente, et même au SAV, ce Palais à la moustache aiguisée 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 pyréennées. 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 démonstra-



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

tion 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 confectonnant sa confiture aux mûres, quasiment les yeux fermés. « Contrairement aux idées reçues, il faut mettre le moins de sucre possible, pour ne pas mas-

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 des 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@lebienspublic.fr