

De New York à Osaka, ils sont fous du cassoulet

Gastronomie | L'Amérique réclame des dégustations, le Japon aussi : en mars, un chef audois servira plus de 2 000 repas aux Asiatiques.

Un festival à New York dimanche dernier, une vitrine à Osaka, au Japon, à la mi-mars: «*Le cassoulet, c'est le nouveau ramen*», la soupe aux nouilles japonaise qui faisait fureur, cet été, dans les restaurants de *Big Apple*, s'enthousiasmait, le week-end dernier, dans le *New York Post*, le patron du restaurant organisateur de la manifestation. En septembre, c'est l'icône de la grande cuisine André Daguin qui faisait déguster du cassoulet à quinze chefs, toujours à New York.

Dans deux mois, cap à l'est pour un défi identique: le cassoulet s'exporte, cette fois, au Japon, une première, pour l'Audois Philippe Solovieff à La Calèche (Peyrens), qui fera office d'ambassadeur à Osaka, du 14 au 18 mars.

Convaincre de manger du « gras »

«*C'est un phénomène intéressant, une très bonne chose pour nous*», se félicite Marcel Rivals, grand argentier de la confrérie du cassoulet de Castelnaudary, qui vient d'envoyer des centaines de flyers sur la spécialité lauraguaise aux États-Unis. En 2017, une délégation devrait y partir pendant une semaine. Le projet est en cours de montage avec Ariane Daguin, la fille d'André Daguin. Le dossier japonais est plus avancé: en septembre, une délégation de journalistes, restaurateurs et pâtisseries est venue à La Calèche «*voir comment je monte un cassoulet*», rappelle Philippe Solovieff. Le chef a été choisi parmi



■ Une spécialité, et une recette à suivre à la lettre.

Photo NATHALIE AMEN-VALS

huit candidats. Sa mission: servir pendant une semaine 2000 à 3000 portions de cassoulet «*à la mode de l'auberge*», dont l'univers sera reconstitué sept étages au-dessus du sol. Les Japonais s'occupent de tout, des cassolettes aux haricots. Des échantillons de lingots ont été envoyés sur place «*pour se rapprocher le plus possible du produit*», sans oublier la viande dédiée, plat de côtes, confit, jusqu'aux couennes à l'origine d'un âpre combat, «*il a fallu se battre parce que la cuisine grasse, ce n'est pas le truc des Asiatiques*», rappelle Philippe Solovieff, qui en profitera pour «*vendre*» la région, de la Cité de Carcassonne au Canal du Midi.

Avec un impact attendu pendant les

mois qui vont suivre, comme l'a montré une expérience semblable menée autour des spécialités alsaciennes l'an dernier.

Un plat «*tendance*», le cassoulet? «*Cette année, la production de haricots de Castelnaudary montera à 500 ou 550 tonnes, c'est un record*», s'enthousiasme Marcel Rivals qui veut y voir le signe d'une «*recrudescence d'intérêt*» manifestée «*depuis quelques années*». Avec la même mobilisation des acteurs de terrain pour obtenir la reconnaissance du savoir-faire culinaire sous la forme d'une indication géographique protégée (IGP), toujours espérée.

SOPHIE GUIRAUD

sguiraud@midilibre.com