



Maillot Jaune aux Huîtres Bretonnes de la Ria d'Étel

Jean Robert de Quiberon, le père spirituel du tour de France des spécialités, était là cette année comme membre du jury, 26 années après la première édition. C'est dire le succès de ce tour des champions de l'imagination et de la saveur des terroirs. Il a déjà généré plus de 500 spécialités qui figurent dans le Patrimoine des Spécialités de France, géré par la Confédération des Confiseurs et Chocolatiers.

Pour l'an 2000, cinquante-trois spécialités étaient sur la ligne de départ. Trente sept dans la catégorie des jeunes spécialistes et seize dans la catégorie des spécialistes chevronnées. Elles se présentaient dans les tribunes réservées au Tour de France, offertes à la vue des visiteurs, avec d'une part leur présentation et souvent en plus un complément de mise en scène pour attirer l'œil des particuliers. Un panneau "Tour de France" précisait le nom et l'origine de chaque spécialité.

Les membres du jury ont eu le redoutable mérite de ne pas seulement apprécier le concept et la vue du produit mais aussi son goût, sa consistance, sa saveur et son originalité en bouche.

Ils avaient à attribuer des points pour trois critères essentiels qui conduisent au succès.

- Le goût de la spécialité,
- La présentation pour la commercialisation,
- L'originalité globale du concept.
- C'est en additionnant les points attribués à chacun qu'a été établi le classement



Les visiteurs admirent les "coureurs" du Tour.

général désignant le vainqueur. C'est Pascal Piermattei qui a endossé le maillot jaune, grâce à ses Huîtres de la Ria d'Étel (Morbihan), bien imitées, en grandeur nature, et joliment présentées dans des boîtes. Surpris et heureux il a déclaré, à l'arrivée :

« Je ne m'attendais pas du tout à gagner. J'ai eu l'idée de faire cette spécialité, pour représenter notre région, du fait que nous avons beaucoup de parcs à huîtres. C'est un chocolat en forme d'huître fourrée de praliné à la crêpe dentelle bretonne. J'ai fait un moule spécial, c'est ma contribution. Ma femme a imaginé la boîte, moins banale qu'une bourriche, qui représente une bretonne en habit traditionnel. »

Comme au tour de France cycliste, il y a des challenges particuliers qui viennent récompenser le meilleur grimpeur, le

meilleur sprinter, le meilleur attaquant. Au tour de France des spécialités il y a trois catégories qui illustrent les produits vendus dans les professions : le bonbon, le chocolat, le biscuit.

Le compétiteur le mieux classé dans chacune de ces familles reçoit le titre de "Meilleur".

Le Meilleur Bonbon de France est revenu aux Coucougnettes du Vert Galant, de Francis Miot. C'est une spécialité béarnaise, pleine d'humour et de saveur, puisque le jury l'a placé en tête. Francis Miot a beaucoup apprécié cette appellation qui vient s'ajouter au Ruban Bleu des Spécialités de France, gagné l'an dernier.

Le meilleur chocolat de France a été décerné à René Lamielle, d'Épinal, pour les Contes de Fées. Ces chocolats sont illus-