

Une fête du cochon placée sous le signe du bon goût et des produits de montagne

Deux jours pour célébrer la bête à quatre pattes mais surtout le bien et le bon manger...

Un temps frisquet, idéal pour s'adonner aux plaisirs gustatifs de plats bien roboratifs, c'est la promesse largement tenue par cette cinquième fête du cochon, menée de main de maître par Thierry Thorens et tous les commerçants du quartier et des environs, producteurs et autres artisans de la gastronomie comme de l'art... Une vraie sortie familiale où l'on venait caresser chèvres et vaches et surtout s'exclamer devant les porcelets que certains enfants découvraient pour la première fois tant ils ont disparu de nos fermes...

On a bien dégusté de tous ces produits mais on s'est aussi largement interrogé sur leur fabrication, mode de transformation et autres origines. Pour preuve, les conférences sur les propriétés aussi bien gustatives que nutritionnelles, sur l'avenir des produits de montagne et d'alpage, ont été largement suivies, démontrant que cette fête du cochon a su s'ouvrir aux préoccupations nouvelles des consommateurs de bien manger mais aussi de manger bon pour la santé.



Ch.B. Les plus audacieux ont même pu aller voir les petits cochons de très très près !



Le cochon, en jambon, en atriaux, en rôti,... on a pu goûter à tout et généreusement !



Quand on est à bonne école comme l'ont prouvé les jeunes chefs, on sait cuire les fameux beignets de pomme de terre !



Chacun est venu aiguiser son Opinel sur la meule du rémouleur.



Parmi les spécialités de Morzine, les fameuses merveilles et rissoles qui ont été attiré les convoitises.



Denis Bouchet et Marc Francina ont reçu leur carte de membres des "Amis du Cochon".