



Semaine du goût

# Marc Chenué mélange les saveurs



◆ *Dimanche, Marc Chenué va faire goûter des jus de fruits ou de légumes.*

**P**OUR LA SEMAINE du goût, la Maison Saint-Vincent accueille jusqu'au 20 octobre une exposition sur les fruits et les légumes, le thème de cette année. Les enfants peuvent ainsi apprendre sur des panneaux l'histoire de ces aliments, l'évolution selon les saisons ou encore apprendre comment ils poussent. Ils peuvent aussi trouver sur place ces produits sous toutes leurs formes, de la soupe aux fruits secs, en passant par les jus. Un stand de dégustation est bien évidemment présent.

Mais le clou de cette manifestation est la présence dimanche de Marc Chenué, explorateur du goût et siropier. Il va apprendre l'histoire du milk-shake, du smoothie et du gaspacho, tout en proposant des dégustations mélangeant les saveurs. «Je veux expliquer que le smoothie, normalement, ne contient pas de produits laitiers, puisqu'il était destiné aux personnes allergiques. C'est un travail de réhabilitation. Mais je suis là surtout pour faire découvrir. Le jus est une manière sympathi-

que de découvrir les fruits et les légumes. Il apporte des vitamines, permet de s'hydrater, lutte contre le vieillissement. Il doit être fait et consommé de suite pour être meilleur. Le jus en bouteille, c'est mieux que rien, mais l'idéal, c'est de le faire directement», explique Marc Chenué. Ananas, poire, abricot et bien d'autres : voici une bonne occasion d'aller goûter un jus frais et de découvrir des associations originales.

*Yann Riou*

• **Contact : 1, rue Pierre-Curie.  
Tél : 01 30 56 10 63.**