

# SALON DE Paris / L'AGRICULTURE A Paris coule La Moselle

La 55<sup>e</sup> édition du Salon de l'agriculture à Paris constituait une occasion immanquable pour poursuivre le lancement de la **MARQUE MOSL**, Moselle sans limite. Les journalistes étaient invités ce lundi 26 février à découvrir le stand mosellan : retour sur une journée où les **CINQ SENS**

ont été en émoi.

## Q

près un départ éclairé par la lune depuis la gare de Metz, l'arrivée à Paris reste toujours dans la tonalité froide de cette semaine malgré la présence du soleil. Patrick Weiten, président du Département effectue lui aussi le déplacement sous le signe de la promotion de la marque MOSL. Pour l'ancien député, ce salon constitue une vitrine pour « afficher le prestige mosellan mais aussi les savoir-faire ». Le pari est plutôt réussi avec un stand jaune mirabelle, irritable à l'entrée du pavillon 3. Un comptoir plutôt qu'un stand. On a mis les moyens pour promouvoir les produits mosellans.

### Les artisans mis en avant...

Cette année, le savoir-faire de la Moselle est d'ores et déjà reconnu avec une médaille d'or et deux d'argent pour des vins mosellans. Le président vante aussi ce « grand département brassicole » et se bières, notamment la **Grenouille Assouffée**. Il félicite Caroline Ernst, brassesseuse qui hérite du titre profession de qualité et la remercie : « *M. Macron connaît la Moselle grâce à nous.* » Le président français s'est en effet arrêté au stand MOSL sans limite pour déguster cette mousse lors de sa venue le week-end dernier.

**Matthieu Otto, chef sarregueminois vainqueur du Bocuse d'Or France**, incarne la fierté mosellane sur le stand Grand-Est. Le cuisinier représentera la France lors du

Bocuse d'Or Europe. Pour promouvoir la qualité mosellane, Matthieu Otto n'hésite pas à retrousser ses manches. Accompagné d'une douzaine d'élèves du lycée professionnel Simon Lazard de Sarreguemines, le chef enchante les papilles des politiques mais aussi des curieux grâce à sa quiche lorraine revisitée, présentée dans une coquille d'œuf. A noter aussi la madeleine/financier à sa façon.

### ... Sans oublier les éleveurs

Après la découverte du pavillon 3 et de ses faux pavés au sol, la journée continue mais cette fois-ci dans le pavillon 1, les pieds dans le foin. Patrick Weiten poursuit sa tournée et applaudit les éleveurs de chèvres lorraines pour leur travail, malgré une pointe d'appréhension lors de la photo avec les animaux. Le président préfère garder ses distances. Encore plus peut-être avec les **belles bêtes de Christian Perrin, éleveur de rouges des prés**. Ses bovins présentent plus d'une tonne. Hanngora, l'animal mosellan le plus lourd, monte jusqu'à plus d'une tonne et demie. L'éleveur doit taper plusieurs fois sur son fésier avant que la bête daigne se lever.

Christian Perrin est devenu lui aussi une star mais pas pour ses talents en cuisine. **Le producteur de Sainte-Barbe a pu discuter avec le chef d'état français**. « *Il me tenait la main, je pense qu'il était stressé, glisse-t-il avant de parler plus sérieusement. On a parlé des aides, de comment il allait faire. On pourrait travailler sur les charges, regarder vers l'Allemagne. Si l'on avait déjà 70-80% de ce que les agriculteurs allemands ont comme aides, on trait*

*très bien, avance l'éleveur français. "Ça fait 15 ans que c'est le bordel" m'a avoué M. Macron, "Donnez-moi trois ans, pas six mois" Alors j'attends.* »

La délégation repasse une dernière fois devant le stand MOSL, quitte la chaleur et l'odeur alléchante de porc et de fromage pour retrouver le froid glacial. Le groupe retrouve Metz comme il l'a quitté, sous une demi lune par -7 degrés.

Julie Sabadilha



Patrick Weiten en visite : mettre la main à la charrue.



**PORTFOLIO**  
DE LA  
RÉDACTION



Le sommeil du juste : cochon qui s'en dédit.



« M. Macron me dit "Donnez-moi 3 ans, pas 6 mois." Alors j'attends. » Christian Perrin, éleveur mosellan de rouges des prés.



Le chef mosellan Matthieu Otto dresse ses quiches lorraines revêtées dans des coquilles d'œufs.

