

LOISIRS

l'objet

Le pastis bio de Ré

Sous un soleil de plomb sur le vieux port ou sur un terrain de pétanque sous les platanes d'un terrain de pétanque: les clichés sur le pastis ont la vie dure, mais Ré les bouscule. Sur notre petite île charentaise, le pastis se boit sous les pins maritimes, fabriqué «maison». Depuis quatre ans, le pastis de l'île de Ré fait la nique à son grand frère historique, concocté par Didier Dorin, un producteur



de plantes aromatiques implanté à Rivedoux, qui a trouvé la recette magique avec un œnologue. Son pastis à lui, le premier labellisé bio, il le fabrique avec du fenouil cultivé sur l'île pour lui donner le fameux goût anisé, avec de la réglisse, de la badiane et autres

productions rétaises. Évidemment, la recette recte secrète, mais le p'tit jeune de l'Atlantique séduit de plus en plus, et il a même décroché la médaille d'or de l'apéritif au Salon de l'agriculture, avec les compliments du ministre. Ce p'sus-là, on le déguste comme l'aëurs, à la fraîche, avec des glaçons, mais on peut aussi offrir le pastaga charentais à ses amis ou le servir chez soi puisqu'on le trouve çésoir mais en vente un peu partout en Charente (i). Avec des bouteilles collectors, parfois, mais toujours le même slogan: «Pastis de l'île de Ré, l'aisette des vacanciers depuis belle lurette».

Thierry COPDEBOEUR

(1) Point de vente sur le site pastisidre.fr

Dîner spatial à ciel ouvert au Futuroscope



Dégustation au sommet d'un «repas spatial» à la mode Thomas Pesquet, avec vue sur le parc et jusqu'à 15 km de campagne environnante les bons jours.

Photos Patrick Lavaud

● Cet été, l'aérobar du parc d'attraction s'habille en restaurant de plein air ● Pour une dégustation sur les traces de Thomas Pesquet.

Boris GRANGER

Il y a six ans déjà, le Futuroscope se dotait d'une exclusivité mondiale: l'aérobar. Depuis, ce bar en plein air à 35 mètres du sol - 10 de moins que la Girotour - attire chaque jour quelque 500 visiteurs venus déguster un rafraîchissement au grand air. Mais cet été, le public pourra s'offrir un véritable dîner, pensé selon les conditions réelles du voyage dans l'espace de Thomas Pesquet, véritable expérience sensorielle.

«On cherche avant tout à sur-

prendre les visiteurs par cette expérience unique», explique Franck Floze, directeur des ventes du parc.

Et tout commence par un cocktail un peu particulier, dégusté à la paille: de la vodka pour la Russie, du vin rouge pour la France et de la cerise pour les États-Unis. Ce mélange est présenté dans une poche, car, comme chacun sait, les liquides ne tiennent pas en place dans l'espace. Après quelques anecdotes, les visiteurs prennent place à bord de la navette conçue par Georges Alexandre Anceny, et l'aventure commence. Un bref décompte, puis la mise à feu démarre.

Frédéric Monzo, chef culinaire depuis 29 ans sur le parc, a conçu le menu de ce dîner peu commun. «On a travaillé sur les saveurs, les textures avec des plats à base de gelée et d'aliments lyophilisés», explique le chef. Si le public aura du mal à identifier la composition de son assiette, il n'en retrouvera pas moins les saveurs convoitées du foie gras, du riz noir ou du veau pour finir en beauté par un gâteau d'eau et ses pépites de citron vert. Pendant toute la dégustation, un serveur habillé en spationaute de la Nasa explique le pourquoi du comment. Les plats sont conditionnés sous vide pour des raisons de conservation et de



Une reconstitution fidèle des repas dégustés par Thomas Pesquet dans l'espace, avec des plats à base de gelée et d'aliments lyophilisés.



Le cocktail vodka-vin-cerise se déguste dans une poche. Le serveur est habillé en spationaute de la Nasa!

place, les couteaux interdits pour ne pas se blesser et l'alcool prohibé. Bref une reconstitution fidèle des repas dégustés par Thomas Pesquet pendant ses 196 jours dans l'espace. Cette attraction est à tester jusqu'au 31 août au tarif unique de 4,5 euros. 36 chances par soir profiteront de ce dîner à ciel ouvert, servi entre 19h et 21h30, sur la base de trois services de 12 personnes. Et il est préférable de réserver sa place, une centaine de repas ayant déjà été commandés. Note pour les plus frileux: la montée s'accompagne d'une baisse de 3 à 5°, un paramètre à prendre en compte. L'espace se mérite...