



Rendez-vous le 24 novembre en Morbihan

## A La Gacilly, la Fête de la Soupe se déroule dans les ateliers d'artisans d'art



**Potage aux cèpes chez le fleuriste ? Soupe vanille-citrouille dans l'atelier de la potière ? Chaque automne depuis 7 ans, les ateliers des artisans d'art et les commerces de La Gacilly prennent des airs de restaurants éphémères. Plus de 80 soupiers amateurs ou professionnels aux recettes des plus insolites aux plus gastronomiques attirent des milliers de visiteurs pour des « dégustations déambulations » dans la Cité des Métiers d'art. Rendez-vous le dimanche 24 novembre pour un nouveau concours de la meilleure soupe !**

Une louche de velouté de petit pois au mascarpone chez le fileur de verre, une autre de potage au potimarron à la noix de coco chez le tourneur sur bois ou de soupe de chocolat à de cannelle à l'atelier de bougies ? Chaque dernier dimanche de novembre, la Cité des Métiers d'Art de La Gacilly attire dans ses jolies ruelles pavées typiquement bretonnes, des milliers de gourmands et de curieux. Un rendez-vous insolite où la gastronomie populaire s'invite dans les ateliers d'artisanat d'art et les commerces, et un succès grandissant (4000 visiteurs l'an dernier) !





**Quand ?** Rendez-vous le 24 novembre 2013, à partir de 11 heures... et jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de soupe !

**Combien ?** Le bol de soupe vide est vendu au public 3,50 € (12 € les quatre) puis chacun le fait remplir où il le souhaite, poussant la porte des nombreux ateliers d'artistes au gré des fumets de soupe...

**Comment ?** Chaque année, des milliers de litres de soupe sont préparés par des soupriers amateurs, qui mettent au point dans le secret de leur cuisine la recette la plus originale, la plus colorée, etc. Pour satisfaire un public de plus en plus nombreux, deux catégories de soupriers ont été appelées en renfort: les restaurateurs professionnels (depuis l'an dernier) et les associations pour la toute première fois (écoles, clubs de sport, etc.). Soit au total 3 concours de la meilleure soupe... ; les goûteurs-visiteurs sont en effet invités à voter pour leur soupe préférée, le vainqueur recevant la Soupière d'Or, une création originale en terre cuite « made in La Gacilly » évidemment...

**Qui ?** L'association « Faites de la Soupe » est née à l'initiative des commerçants et artisans d'art de La Gacilly, soucieux d'inviter un public toujours plus large à découvrir le monde insolite et un peu magique de l'artisanat d'art, de la pièce unique, du travail aux gestes méticuleux et parfois ancestraux... A un mois des fêtes de fin d'année, le but est de faire entrer les gourmets du jour dans chacune des boutiques participantes pour goûter toutes les sortes de soupes proposées, du velouté de noisette et poireaux à la soupe de Miso... tout en découvrant le travail des artisans d'art.

**Pratique.** La Fête de la Soupe se déroule le dimanche 24 novembre. A partir de 11 h, début du concours des soupriers amateurs et des collectivités. A partir de 14 h, concours des restaurateurs professionnels. Pour l'édition 2013, les bols collectors sont réalisés par un artisan céramiste de La Gacilly.

### La recette gagnante de l'an dernier : soupe de fenouil, thym et miel



#### Ingrédients /

- 50 g de beurre
- ¾ de poireau coupé
- 2 céleris coupés
- 2 fenouils hachés
- 2 pommes de terre
- 1 cuillère à café de thym
- 2 gousses d'ail hachées
- 750 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 3 cuillères à soupe de Ricard
- 125 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de miel « toutes fleurs »

#### Préparation /

Faire revenir dans une cocotte le beurre avec un filet d'huile, puis les poireaux, le céleri, le fenouil, et le thym. Assaisonner. Couvrir et cuire doucement pendant 15 mn. Ajouter l'ail et cuire à découvert 1 mn. Ajouter les pommes de terre puis le bouillon. Laisser mijoter 20 mn. Mixer en purée lisse. Ajouter le Ricard, la crème fraîche et un peu de bouillon si elle est trop épaisse. Servir avec un filet de miel.

## Photos HD, demandes de reportages et recettes de soupes sur demande

**Contact presse**  
VinciCom  
Mathilde Clavier / Christelle Roignant

**Contact presse**  
Comité Départemental du Tourisme du Morbihan  
Armelle Jouan

02 97 29 07 74 / 06 83 81 61 61  
[presse@vincicom.com](mailto:presse@vincicom.com)

Tél. : 02 97 54 62 97  
[accueil-presse@morbihan.com](mailto:accueil-presse@morbihan.com)

