

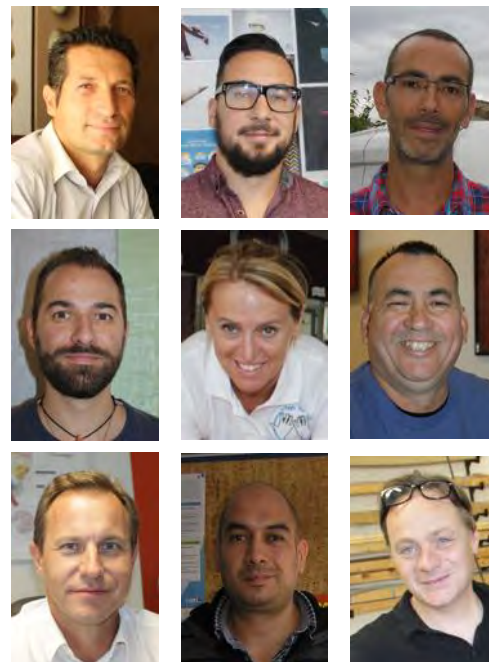
À l'école des sens

**Anne-Cécile
Fournet-Fayard
enseigne la
dégustation
chez Délices
d'initiés**

Photo Bernard BRET



ILS SONT EN VITRINE



SPORT

Le nord de la Drôme était bien représenté lors de la 1^{ère} manche de la Coupe de France de cyclo-cross. Reportage à Gervans.



Anne-Cécile Fournet-Fayard

Tous les sens en éveil

Anne-Cécile Fournet-Fayard a fondé avec Lionel Mandier, au mois d'octobre, l'école de dégustation des produits du terroir Délices d'initiés à Valence. Son but ? Décortiquer les arômes et saveurs pour en révéler le meilleur.



« La dégustation poussée permet de mieux comprendre les forces et les faiblesses d'un chocolat, d'un vin, d'une bière », assure Anne-Cécile Fournet-Fayard.

D'origine lyonnaise, Anne-Cécile Fournet-Fayard est arrivée à Valence à l'âge de six ans. Elle s'est orientée dans un premier temps vers les métiers artistiques, à l'École des beaux-arts de Valence (graphisme) d'abord, puis pendant deux ans à celle de Nancy (cinéma et audiovisuel). En 2015, cependant, elle bifurque vers l'agroalimentaire : « J'ai perfectionné mon nez au fil des années. Il s'agit d'un travail permanent, il faut analyser et apprécier de manière objective. C'est plus complexe qu'il n'y paraît ! » De grands chocolatiers de la région Auvergne-Rhône-Alpes, brasseurs, malteurs, micro-

brasseries et autres vigneron font appel à elle pour son expertise dans la dégustation des produits alimentaires, et pour sa pédagogie.

« Récemment, j'ai eu une demande pour une dégustation de... farine ! »

Anne-Cécile Fournet-Fayard décortique chaque produit, étudie son homogénéité, sa forme, sa couleur, sa complexité, ses arômes. À 34 ans, celle qui dirige une agence valenti-

noise de communication spécialisée en agroalimentaire depuis 2015, Com.edit, voulait aller plus loin dans sa démarche. Elle a ainsi ouvert, au mois d'octobre, l'école de dégustation des produits du terroir Délices d'initiés à Valence. Son idée ? « L'analyse aromatique sensorielle, la dégustation poussée permettent de mieux comprendre les forces et faiblesses d'un chocolat par exemple, d'un vin, d'une bière. Récemment, j'ai même eu une demande pour une dégustation de farine ! »

À peine créée, l'école Délices d'initiés travaille déjà avec une trentaine de producteurs en Drôme et Ardèche, et formera 28 jurys au goût. Anne-Cécile Fournet-Fayard avoue sans



« Les artisans du goût savent produire mais peinent à définir avec objectivité les saveurs de leurs produits. »

Les arômes racontent l'histoire d'un vin, encore faut-il réussir à les identifier correctement. C'est tout l'enjeu des cours d'Anne-Cécile Fournet-Fayard. Photos Bernard BRET

ambages que cette école est née de sa passion pour le bien manger et le bien boire. « Lionel, mon conjoint collaborateur, et moi, nous courons les restaurants, les bons producteurs pour exprimer cette passion au quotidien. »

Diplômée en dégustation et analyse sensorielle de l'Université du vin de Suze-la-Rousse (Drôme), elle a préparé pendant trois ans le contenu pédagogique de son école. « Il faut une cohérence et beaucoup de rigueur car je m'adresse aux amateurs comme aux professionnels. Je suis parti du constat qu'il existe

un besoin du côté des producteurs et des artisans du goût, restaurateurs, vignerons, biscuiteries, confiseurs, chocolatiers, etc. Ils savent produire mais ont du mal à définir, à expliquer avec objectivité les saveurs de leurs produits ! Ils peinent à les promouvoir à leur juste place sur le marché. Le consommateur est de plus en plus exigeant et veut sortir du schéma "j'aime, je n'aime pas". Cette école vise à créer un lien entre les consommateurs et les producteurs. »

EN UNE PHRASE

Ses parfum et arôme de prédilection

« En arôme : l'amande, pour le côté gourmandise. En parfum : le jasmin, subtil, discret, enivrant. »

Son dernier coup de cœur alimentaire

« La galette à la frangipane. »

Son lieu gourmand préféré

« J'adore le restaurant Troisgros à Roanne. Alliance mets et vins, sauces, ambiance, présentation : la perfection. »

Son lieu favori pour s'évader

« Les champs de plantes aromatiques – thym, romarin, camomille, etc. – près de Crest. »

Sa passion du week-end

« Lancer des couteaux et des haches sur des cibles en bois. J'ai participé aux championnats de France et d'Europe ! »