

CABARET VERT

17 • 18 • 19 • 20 • 21 AOÛT 2022

CHARLEVILLE-MÉZIÈRES • ARDENNE

Communiqué de Presse
Charleville-Mézières, le 21/06/2022

Au Cabaret Vert, les Ardennes se mettent à table

Fermez les yeux. Sentez-vous cette odeur appétissante ? Aux antipodes de la junk food industrielle et fadasse servie sur beaucoup d'événements, au Cabaret Vert, on respire le terroir ardennais à chaque stand. A table !

Du bon, du beau et surtout du local. Depuis sa création, le Cabaret Vert a fait le pari de se fournir dans un rayon de moins de 200km pour ce qui est de l'alimentation et de la boisson. Au fil des éditions, les équipes se sont ainsi constituées un réseau de producteurs locaux de qualité qui ont fait de la gastronomie l'un des ingrédients clés de la réputation du festival. "Sur la trentaine de stands, on en a quatre qui sont gérés en direct par nos bénévoles. Et le reste, ce sont des prestataires extérieurs de Charleville-Mézières. Seul un d'entre eux vient de Metz et deux de la Marne. C'est tout", explique Jean Perrissin, responsable développement durable et qualité. Une évidence pour ce festival éco-responsable. Et une source de soutien pour l'économie locale.

La Food au Cabaret Vert en chiffres

- Près de **130 plats** différents sur **30 stands** d'alimentation.
- **90%** des ingrédients proviennent de fournisseurs locaux (moins de 200 km de Charleville-Mézières).
- **100%** des bières proviennent de brasseries indépendantes et locales.
- **50%** des plats salés sont sans viande et sans poisson.
- **750 litres** d'huile de friture collectés et retraités (édition 2019).
- **1460 plateaux** alimentaires donnés aux Restos du Cœur (édition 2018).



Tous unis autour de l'éco-responsabilité

En pratique, une charte de restauration durable met la barre haute pour les prestataires qui participent à l'aventure. Se tourner vers des produits locaux et de saison, limiter les transports, respecter les consignes de tri, éviter le gaspillage alimentaire... Autant d'exigences à satisfaire pour tenir un des 30 stands d'alimentation du Cabaret Vert. Un travail pour lequel les fournisseurs peuvent compter sur l'accompagnement du festival. "Pour ne pas gaspiller, les fournisseurs nous informent des aliments qu'ils leur restent à la fin de l'événement et nous voyons les possibilités de dons à des associations ». Idem pour la vaisselle compostable qui est la seule autorisée : « S'ils ne peuvent pas en avoir, on leur met à disposition une centrale d'achat directement gérée par le festival". Et ça marche ! Les fournisseurs sont prêts à suivre le Cabaret Vert dans sa stratégie bas-carbone. Certains se mobilisent également pour des actions solidaires, à l'instar du Lions Club qui tient deux stands. Tous les bénéfices sont réinjectés dans des programmes caritatifs, en particulier pour les seniors et les maisons de retraite de la région.

Cacasse à cul nu et autres trésors méconnus

Bien sûr, cette approche locale passe aussi par le goût. Au Cabaret Vert, les stands d'alimentation proposent une vraie alternative à ce qu'on mange au quotidien. "On peut très bien vivre quatre jours sans boire du coca ou manger un fast food. À travers le festival, on souhaite faire redécouvrir un patrimoine gastronomique, de nouvelles bières ou sodas". De quoi titiller votre palais avec des saveurs venues d'ici. Croûte ardennaise, tarte aux maroilles, salade au lard, cacasse à cul nul... sont incontestablement des passages obligés quand on vient à Charleville-Mézières. Des plats parfois méconnus - même des locaux - qui reviennent sur le devant de la scène grâce au Cabaret Vert. "Malheureusement, ce sont des recettes qui n'ont pas bonne réputation dans les restaurants de la région, constate Pascal Normand, responsable bénévole du stand des spécialités ardennaises. Il ne faut donc pas rater cette occasion de tester des plats décalés par rapport à ce que les jeunes aiment manger habituellement. Des plats traditionnels, gourmands qui font plaisir. Les gamins ont les yeux qui brillent quand ils arrivent sur notre stand. Et pour certains, ils reviennent tous les ans". Le petit conseil de Pascal ? Accompagner ces plats d'une bière locale. Avec modération bien entendu. La convivialité est dans l'assiette

En plus de l'éco-responsabilité ou la mise en valeur du patrimoine gastronomique local, la convivialité s'impose comme la troisième ambition du Cabaret Vert en matière de restauration. On la retrouve donc dans les plats généreux des Ardennes. Mais aussi dans l'ambiance des stands tenus par les bénévoles. "Le stand des spécialités des Ardennes est tenu par une trentaine de bénévoles qui s'amusent et qui ont envie de partager, dans la bonne humeur, des plats du cru" témoigne Pascal Normand. Autour d'un bon plat, les générations se rapprochent. "Ce qui me fait délirer, c'est que les plats sont servis par des papis et mamies sur un festival de rock. Les gamins se retrouvent à blaguer avec eux, en attendant leur croûte ardennaise" commente Jean Perrissin. Un vivre-ensemble qui fait du bien après deux années de confinement. D'autant que les équipes du festival sont également attentives à ce que l'offre soit abordable pour le plus grand nombre. Comptez 3,50 € pour une croûte ardennaise et 6 € pour un bon repas bien complet. Les végétariens ne sont également pas oubliés puisque 50% des plats salés proposés sont sans viande et sans poisson. Et si les têtes sont aujourd'hui tournées vers le grand retour de 2022, Jean

Perrissin esquisse déjà de futures idées pour renforcer encore cette atmosphère gourmande et chaleureuse dans le futur. Comme la création d'une cantine sur le festival, où l'on partagerait un repas sur de grandes tablées ou encore l'organisation de cours de cuisine à destination des festivaliers. On en salive déjà !

#CV22