



Jean-Marie Amat dans son restaurant
du Prince Noir, à Lormont.
cl. Joël Garrigou



Catherine Moutet, tissage et création en Béarn.
cl. Maïteux Etcheverria

déjà
20
ans

En couverture :
Création graphique
de Franck Tallon.

.....
Le festin

Revue d'art
en Aquitaine

bénéficie du soutien
du **Conseil régional d'Aquitaine**
du **service du patrimoine et de l'inventaire**
et de l'**agence éclair**,

de la **Direction régionale des Affaires culturelles**
d'Aquitaine,

du **Conseil général de la Dordogne**,

du **Conseil général de la Gironde**,

du **Conseil général des Landes**,

du **Conseil général de Lot-et-Garonne**,

du **Conseil général des Pyrénées-Atlantiques**,

et de **la Ville de Bordeaux**.

Le numéro des 20 ans a été tout particulièrement réalisé
avec le soutien de l'Association aquitaine de promotion
agroalimentaire (Aapra),
de la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux
et du château Lynch-Bages.

Inclue avec ce numéro, pour tous les abonnés livrés par courrier :
une affiche 40 x 60 cm de la couverture avec la Lettre des abonnés.

Éditorial #72

Voyages autour de l'assiette

Le Festin est une table dressée chaque trimestre, dont le menu est préparé avec des auteurs, des photographes, des illustrateurs et les invités sont les lecteurs. Ce « numéro des 20 ans » répond plus que jamais à ce principe généreux et grand ouvert sur l'ailleurs, puisqu'il associe des chefs, étoilés ou pas, des cuisiniers et des amateurs de bonne chère, tout au long d'un sommaire qui épouse les formes multiples de la gastronomie.

Il y a sept ans, nous avons déjà abordé cet art de la cuisine, de la dégustation et de la convivialité, si fondamental qu'il se réinvente en permanence. Sept ans après, il est impressionnant de constater combien les pratiques et les savoir-faire ont évolué, ont gagné de l'importance, se sont transformés et démocratisés. On ne peut tout particulièrement apprécier l'Aquitaine en faisant l'impasse de ce qu'il s'y produit : de la terre à l'assiette, une alchimie étonnante se formule en permanence, à travers les techniques, les produits, les mets, les livres et les sites de recettes, les restaurants, les écoles d'apprentissage, les objets. L'Aquitaine se goûte avant toute chose, puis elle se déguste, elle est pays de gastronomes dont le voyage s'effectue d'assiettes en assiettes. Et peu importe que celles-ci soient prestigieuses ou humbles, la gastronomie est guidée par la curiosité pour l'inédit autant que pour les traditions, par la modération autant que par le raffinement.

Jean-Marie Amat n'est pas seulement un ami de longue date du *Festin*, il incarne ce mariage de l'excellence et de la simplicité, de la nature et de la civilité. À travers sa cuisine ou les lieux qu'il a créés tout au long de sa carrière, il a contribué à moderniser la cuisine sans jamais oublier d'où il venait. Chaque rencontre avec lui constitue un moment de poésie magique. À l'occasion des 20 ans de la revue, il ouvre les portes de son nouveau restaurant du Prince Noir à Lormont, mais aussi celles de ses amis Alain Ducasse en Pays basque, Jean-Didier Vincent à Cambes ou Jean-Paul Kauffmann à Pissos. Avec Catherine Moutet et quelques autres encore, nombreux sont ceux qui ont compté dans l'histoire du *Festin* et se retrouvent au rendez-vous de nos 20 ans. Qu'ils en soient infiniment remerciés, au même titre que tous ceux qui, à un moment ou à un autre, de quelque manière que ce soit, nous ont aidé à apprendre et à avancer.

Cette mise en bouche accomplie, le temps est maintenant venu de passer à table... XR