

Reportage

Zalaszentgrot : un grand festival est né samedi avec le 1^{er} Festival de l'Escargot de Hongrie

A l'initiative de William Chapron, directeur d'Imofi SARL, société préparant des escargots ramassés en Hongrie, le 1^{er} Festival de l'Escargot de Hongrie a rencontré un grand succès samedi à Zalaszentgrot. Occasion pour des milliers de curieux d'une dégustation gratuite et d'autres spécialités françaises.



Curiosité et intérêt pour petits et grands



«Imofi est présente à Zalaszentgrot depuis 20 ans », nous a dit William Chapron, fondateur de cette SARL qui traite, prépare et commercialise des escargots ramassés en exclusivité en Transdanubie. En pleine saison, Imofi est le plus gros employeur de la région. « Cela faisait longtemps que je voulais organiser un tel événement. Avec le concours d'amis, du maire et de mes collaborateurs, j'ai eu l'idée de le faire cette année. Je suis très heureux de l'intérêt provoqué par ce festival et de la présence des médias », a-t-il précisé.



(de g. à d.) René Roudaut, William Chapron et son fils Romain dans la cour de l'usine

Une manifestation marquée par la présence de l'ambassadeur de France, René Roudaut. Ce dernier, après avoir visité l'usine d'Imofi en compagnie de William Chapron, a été reçu par le député-maire de Zalaszentgrot, Jozsef Baracskaï. Le Hongrois se déclara honoré de la présence du diplomate français dans cette bourgade de 7500 habitants. Une commune qui compte deux grandes sociétés créatrices d'emplois, Imofi et Coca-Cola qui exploite une source d'eau minérale commercialisée sous le nom de Natur Aqua.



A la mairie, René Roudaut, Jozsef Baracskaï et William Chapron ont bu le verre de l'amitié (palinka) de l'amitié franco-hongroise

Sur la place centrale, le coup d'envoi du festival fut lancé en fin de matinée après un court discours de chacune des personnalités citées rejointes par un autre député local, Vigh Laszlo. Jozsef Baracskaï se félicita de *la coopération entre la mairie et la société française*. René Roudaut rappela *l'importance économique de l'activité d'Imofi à Zalaszentgrot*. Vigh Laszlo indiqua que *l'escargot a toute sa place dans la riche gastronomie hongroise*. Après avoir ouvert officiellement le festival, René Roudaut et les autres personnalités offrirent aux anciens d'Imofi récompenses plus un bouquet de fleurs pour les collaboratrices.

Naturellement, le festival comportait plusieurs manifestations notamment une dégustation gratuite d'escargots, un concours du mangeur d'escargots et une course d'escargots qui suscitèrent, dans l'ambiance festive que l'on imagine, beaucoup de curiosité et d'intérêt pour les petits et les grands. Pour info, le vainqueur du plus rapide mangeur gagna avec 12 escargots avalés en une minute.



1^{ère} en Hongrie : le concours du plus rapide mangeur d'escargots en une minute

Un festival qui fut l'occasion de découvrir des spécialités françaises grâce à Philippe del Mestre toujours égal à lui-même. Sur place, le chef wallon proposa tartes au chocolat, feuilletés d'escargot à la crème, navarin d'agneau, civet de cerf et quiche aux poireaux. A ses côtés, Gérald Ravel, fournisseur de produits frais français pour hôtels et restaurants hongrois proposait différents fromages français.



Philippe del Mestre (à gauche) avec Gérald Ravel (à droite)

La journée se clôtura par un concert d'un groupe local précédé par celui de la chanteuse Zsega qui interpréta de façon remarquée « La vie en rose ». Un festival qui, au regard du succès obtenu, ne sera certainement pas le dernier et s'inscrit désormais parmi les centaines de festivals qu'offre la Hongrie. Alors, rendez-vous l'année prochaine à Zalaszentgrot !



La chanteuse très populaire Zseda (Zsédenyi Adrienn) interprétant la « La vie en rose »



Première dégustation et impressions à la presse

Cela peut toujours être utile : un transport hebdomadaire BUDAPEST -NICE

En rencontrant le Provençal Gérard Ravel, originaire du Pertuis, nous avons appris qu'il approvisionnait en produits frais (viandes, crémeries, fromages) des clients hongrois et français (hôtels, restaurants, boutiques spécialisées et particuliers) de Budapest et de la région chaque semaine. Tous les lundis, il se rend avec son Master frigorifique d'1,5 T. à Nice et commence ses livraisons le mercredi. Il peut, à la demande soit acheter tels ou tels produits soit transporter divers objets (dans les deux sens) avec livraison à domicile.

Contact : geraldravel@yahoo.com - +036 30 987 02 95