

## J'ai testé pour vous : une soirée pour juger onze soupes

La confrérie des Mangeux d'soupes a organisé son 7<sup>ème</sup> concours, samedi soir, à la salle polyvalente. François, notre correspondant, a fait partie du jury, avec les dix autres juges (hommes et femmes, membres de confréries, présidents d'associations). Le rendez-vous était fixé samedi à 19 h par la confrérie, pour juger à l'aveugle les onze soupes en compétition.

« **Cette année, nous attribuerons un prix pour la soupe coup de coeur et un prix pour l'originalité** », explique Denis Ruprich-Robert, grand maître. Chaque membre du jury choisit trois soupes, ses « coups de coeur », qu'il classe 3, 2, 1 et c'est la somme obtenue qui déterminera le lauréat. « **Pour l'originalité, on en discutera et on délibérera** ».

Les explications faites, il faut se lancer ! Les dix soupes sont présentées dans des marmites. Nous ne connaissons pas les auteurs des recettes proposées et nous ne connaissons pas leur composition.



Un membre des Mangeux d'soupes en pleine dégustation. En bas : Jacques et Béatrice, de la confrérie des Fins goustiers du Pré Bocage. Bernard Collet a reçu le prix du coup de coeur, ici avec Denis Ruprich-Robert, le grand maître.





J'ai testé pour vous :  
une soirée pour juger onze soupes

La dégustation commence. Je m'aperçois très vite que nos cinq sens interviennent pour déterminer ce qui me plaît ou ne me plaît pas.

L'aspect visuel, tout d'abord, me donne plus ou moins envie de déguster l'aliment. La première qui se présente à moi me semble appétissante. Mes papilles me déterminent rapidement qu'il s'agit d'une soupe à base de chou fleur. Des brochettes de poitrine fumée ajoutées à ce breuvage m'enlèvent le goût du légume, dommage !

Champignons, andouille, flétan...

Une seconde, puis une troisième ne m'emballent pas. Puis arrive une 4e pour laquelle j'ai tout de suite une préférence. Je pense qu'il y a du potiron et des marrons. Ce sera mon coup de coeur ! Mais, il m'en reste sept à goûter.

« **Pas facile cette année** », me lance le grand maître de la confrérie. La numéro 5 semble être une soupe aux champignons, mais il y a quelque chose en plus, un goût assez fort ! Oui, il s'agit d'andouille. Mais, je ne la retiens pas dans mon classement.

Cette soupe a beaucoup plu à Jacques et Béatrice, membres de la confrérie des Fins goustiers du Pré Bocage. « **Les goûts ne se discutent pas** ». Les différences de perception gustatives entre deux personnes sont effectivement parfois importantes.

Quant à la soupe coup de coeur, le jury attribuera la première place à Bernard Collet, d'Ifs, avec sa soupe endives aux saveurs fumées avec Flétan. La soupe aux champignons et andouille de Vire, élaborée par Marie-André Frémaux, remporte le prix de l'originalité.

