

Les "Filles à côtelette", l'équipe 100 % féminine du championnat

Soirées entre amis ou en famille, comme chaque été, le barbecue est de sortie. Et depuis quelques années, il s'envole vers les sommets.

Devenue une vraie discipline, la pratique du grill est mise à l'honneur depuis 8 ans, au Saintes-Maries de la mer dans le cadre du championnat de France de barbecue. Tous les ans se retrouvent des centaines de compétiteurs pour partager leur passion de la viande.

Mais qui a dit que le plaisir d'une bonne viande rouge, cuisinée au charbon, était réservé aux hommes ? Anne-Sophie Revillion d'Interbev (organisation des interprofessionnelles du bétail et des viandes), regrette ce cliché : "l'homme à la viande rouge et la femme au poulet". Pour casser les préjugés, un collectif composé de quatre passionnées sera présent dès demain.

Créée en 2018 par le magazine culinaire *Grand Seigneur* et Interbev, le collectif des *Filles à Côtelettes* est, selon leur maxime : "le club des filles qui aiment la viande !". Actif sur les réseaux sociaux, Facebook et Instagram, ce club gourmand compte 3 500 membres. Réunis pour promouvoir l'excellence de la filière bovine française, ses membres affirment leur volonté de ne pas se faire imposer le contenu de leur assiette. "Certaines sont flexitariennes, elles ne mangent pas de viande tous les jours. Ce qu'elles veulent c'est être libre de leur choix. Comme un jour manger une bonne côte de bœuf et le lendemain manger



Pour leur première participation au championnat de France de barbecue, l'an dernier, les "Filles à côtelettes" étaient montées sur la deuxième marche du podium !

/PHOTO DR

une salade si elles en ont envie. Elles assument sans complexe ce qu'elles mettent dans leur assiette", affirme Anne-Sophie Revillion.

"Envoyer du steak !"

Historiquement, l'antenne interbev Paca présentait au championnat une équipe composée uniquement d'hommes. - Mais depuis la naissance du collectif, l'an dernier, c'est une équipe 100 % féminine qui représente la filière bovine. "Lors de notre première participation, il y avait déjà une équipe de femmes, mais elles faisaient la pâtisserie et étaient les femmes d'équipe masculine", indique Louise Brunet, membre des *Filles à côtelettes* pour le cham-

pionnat. Vice-championnes l'an dernier, l'équipe revient toujours autant décalée avec pleine de légèreté et compte bien "envoyer du steak". Pour ce deuxième round, elles concourent dans les catégories taureau, bœuf et agneau. L'équipe de ces quatre Provençales mettra à l'honneur les produits locaux autour de recettes aux saveurs de Provence. À leurs côtés, la cheffe de cuisine Flora Mikula, native de Saint-Rémy et propriétaire de l'Auberge Flora à Paris, nourrira de son expérience professionnelle l'équipe pour les amener en haut du podium. **N.PITAVIN**

Championnat de France de barbecue, aujourd'hui et demain, place des Gitans.

HORAIRES MODIFIÉS

En raison de la canicule, la session de ce matin est avancée à 9 h. Convocation à l'accueil pour les inscriptions de 7 h 30 à 8 h 30. Début de l'épreuve vers 9 h, passage du jury à partir de 12 h. Fermeture du site de 14 h 30 à 17 h. La session cet après-midi est repoussée à 17 h. Inscriptions entre 15 h 30 à 16 h 30. Début de l'épreuve vers 17 h. Passage du jury à partir de 20 h. L'alerte devant être levée dans la nuit, le planning de demain reste inchangé.