LADEPECHE.fr
jeudi 21 mars 2019, Sainte Clémence

L'assiette pyrénéenne parle d'une même voix

ladepeche.fr/2019/03/21/lassiette-pyreneenne-parle-dune-meme-voix,8081348.php

Cyrille Marqué

La 2e édition du Salon des produits et de la gastronomie des Pyrénées, qui aura lieu du 23 au 26 mars à Huesca, offrira la part belle aux producteurs et chefs des Hautes-Pyrénées et d'Aragon.

L'événement s'inscrit dans le prolongement du Salon de l'agriculture à Paris où les Hautes-Pyrénées et l'Aragon étaient représentées sous la même bannière. L'image et l'identité d'un territoire pyrénéen transfrontalier se construisent grâce, notamment, à la création d'un Groupement européen de coopération transfrontalière (GECT) Huesca-Pyrénées, présidé par Michel Pélieu. La gastronomie y occupe une place importante. Après un premier coup d'essai réussi en 2017 avec 8.400 visiteurs, le Salon des produits et de la gastronomie des Pyrénées revient à Huesca du 23 au 26 mars. Alors que les deux premières journées seront ouvertes au grand public, les deux dernières seront consacrées aux professionnels. Le lycée Lautréamont, où s'est tenue la présentation, animera différents ateliers de cuisine et confectionnera un menu avec les produits du terroir, aux côtés de deux autres écoles hôtelières aragonaises. «Nous formons les professionnels du terrain notamment pour valoriser les produits de chez eux», explique le proviseur Cyrille Courade. Des chefs haut-pyrénéens participeront à des sessions professionnelles et réaliseront des démonstrations, avec leurs collègues aragonais, parmi 70 cuisiniers. Huit producteurs, représentant différentes filières alimentaires des Hautes-Pyrénées, et de nombreux produits français seront présents à la foire parmi 34 espaces d'exposition. «Cette barrière naturelle, qui nous séparait avant, nous rassemble aujourd'hui», se réjouit Pascal Savoret, producteur de vin du domaine Le Clos Fardet et représentant du Madiran pour la marque Hapy Saveurs. «Nul n'est prophète en son pays et nous, les vignerons, qui avons toujours tendance à exporter, ce programme nous permet de mettre en avant notre terroir».

Les temps forts

Samedi 23 mars, à 11 h 30, aura lieu l'ouverture de la foire des produits agroalimentaires et de 13 heures à 16 heures la dégustation de plats créés par les trois écoles hôtelières. Samedi et dimanche, un espace ateliers qui mettra en valeurs différents produits (huile d'olive, fruits, haricots, etc.) ainsi que le savoir-faire pyrénéen et la connaissance des produits, sera ouvert à tous. Lundi et mardi, des sessions professionnelles auront lieu avec les chefs des deux territoires, notamment sur les thématiques de la cuisine de montagne, de la cuisine maison élaborée avec des produits de proximité, les restaurants de renom, etc.