



DIS-LEUR !

VOTRE DOSE D'INFO EN OCCITANIE

/ 22 novembre 2022 / Art de Vivre

Gastronomie : Les saveurs des Pyrénées avaient rendez-vous à Tarbes



Julien Bergua (BIB gourmand du Guide Michelin), de l'Auberge des Aryelets... Photo DR

A Tarbes, pour la troisième journée du congrès gastronomique *Fait en Pyrénées*, Une trentaine d'élèves d'écoles hôtelières des deux côtés de la frontière, ont eu la chance de découvrir, auprès de trois des meilleurs chefs du moment, les secrets de préparations qui mettent en valeur les produits de ce terroir.

La cérémonie de clôture du *IIIe Congrès gastronomique Fait en Pyrénées*, se déroulera au restaurant d'application du lycée *Lautréamont* de Tarbes, en présence notamment de **Miguel Gracia**, président du *Diputación Provincial* de Huesca et vice-président au territorial du *GECT Pirineos-Pyrénées* (GECT : *Groupement Européen de Coopération Territoriale*).

La restauration, au menu du tourisme dans les Pyrénées

Cet organisme (créé en 2020) qui réunit la *province de Huesca*, le *gouvernement d'Aragon* et les conseils Départementaux des *Pyrénées-Atlantiques* et des *Hautes-Pyrénées* souhaite, à travers ce projet de coopération transfrontalière, *“promouvoir le développement du territoire au travers de la gastronomie, tout en la valorisant comme ressource touristique dans les Pyrénées.”*



Le lycée des métiers Lautréamont de Tarbes, au coeur de la gastronomie pyrénéenne ! Photo DR

Pour les organisateurs, ce *Congrès gastronomique* qui se tenait pour la première fois du côté français, constitue *“une occasion unique de renforcer les liens entre les deux pays et de consolider le rôle du secteur de la restauration des deux côtés de la frontière, en donnant la parole à ceux qui travaillent avec les produits locaux et les mettent en valeur.”*

Et cette démarche d'avenir passe bien sûr par l'implication des plus jeunes. d'où l'importance de ces masterclass au cours desquelles une trentaine d'élèves d'écoles hôtelières des deux côtés des Pyrénées, Ceux-ci ont eu la chance de découvrir le savoir-faire et les saveurs développés par trois chefs emblématiques des Pyrénées...



Mettre en valeur les meilleurs produits du terroir des Pyrénées... Photo DR

Des étoiles du Michelin au contact des jeunes cuisiniers

Sous la direction de **Carmelo Bosque**, les élèves ont ainsi appris à préparer un menu composé de neuf plats, aux préparations surprenantes, comme un *cappuccino à la truffe et à l'oignon*, un *royal de safran et caviar Per Se Pirinea*, une poularde à la royale ou un **empanadico (*) de citrouille** avec glace de sa pulpe et fruits secs caramélisés.

Bosque, dont les propositions gastronomiques ont été récompensées par les guides les plus prestigieux, est à l'origine du projet du futur *centre d'innovation gastronomique de Huesca*, qui sera situé à Walqa. Cet espace est appelé à devenir un point de rencontre et de recherche pour une gastronomie saine, durable et de qualité en Aragon.

Pour sa part, **Eduardo Salanova** a montré aux élèves comment mettre en avant les produits de la *province de Huesca*, dans un menu composé de *pintade des Monegros et betterave*; de gâteau russe et d' *empanadico de citrouille d'Ayerbe*. En plus d'être à la tête de l'*Espacio N*, avec lequel il a obtenu **une étoile au Michelin**, Salanova se lancera bientôt dans un nouveau défi : le projet gastronomique de l'hôtel de l'historique gare de Canfranc.

Julien Bergua, chef emblématique des Hautes-Pyrénées



Julien Bergua (BIB gourmand du Guide Michelin), de l'Auberge des Aryelets... Photo DR

Représentant la cuisine française, le chef **Julien Bergua** (*BIB gourmand* du *Guide Michelin*), de l'*Auberge des Aryelets* à **Aulon** (Hautes-Pyrénées), a préparé pour les élèves un *pigeon de la ferme de l'Arboulet en trois façons*, réduction à la bière d'Aulon, crémeux à la tagete de **Sandrine Laffont**, un *cochon de lait noir de Bigorre confit*, jus corsé praliné à la noix, navet glacé de chez **Pierre Fortier** et pour finir du fromage de brebis de la *Ferme des Carlins d'Aulon*, chaud et froid, pickles de raisins et fruits secs.

Philippe MOURET

(*) L'*empanada* est un petit chausson en pâte feuilletée, parfois en pâte à pain, farci de viande, de poisson, d'œuf, de pomme de terre ou d'autres ingrédients, selon les coutumes de chaque région. On la retrouve dans la cuisine espagnole traditionnelle et dans plusieurs pays d'Amérique latine. La recette de l'*empanadico à la citrouille*, également appelée *empanadón*, consiste en un petit chausson qui est préparé en automne et à Noël, en particulier il est très populaire dans la province de Huesca.

Le goût des Pyrénées :

