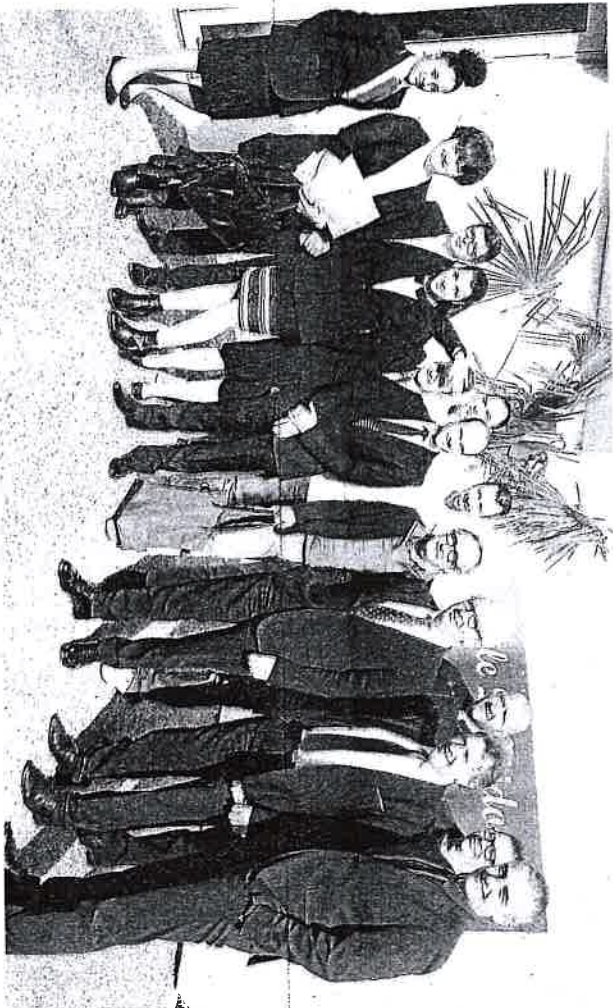


Entre Huesca et la Bigorre la gastronomie se partage

l'essentielle ▼
Le premier congrès des produits et de la gastronomie des Pyrénées baptisé *Fait en Huesca*, se tiendra à Huesca, du 18 au 21 mars. Pour les élus, la gastronomie participe à la destination touristique que sont Bigorre et Aragon.



Les participants au Salon autour de Michel Pélieu, Jean-Louis Cazaubon et Cyrille Courade, le proviseur de Lautréamont. Photo Racheil Barranco.

Les choses partagées sont souvent les meilleures. En particulier des lors que l'on touche à la production agricole et à la gastronomie. Ici, les frontières s'effacent et le langage devient vite universel. « Nous avons déjà fait beaucoup en termes de coopération transfrontalière avec Huesca, au sein du groupement européen (GECT), détaille Michel Pélieu, son président. Nous avons créé une destination touristique dans les Pyrénées centrales, dans laquelle la gastronomie a toute sa place, comme on l'a vu avec le succès des circuits *Pyrénées Tip*, qui mènent les touristes sur les sites des deux côtés de la frontière avec un volet terroir important. » Aussi, Michel Pélieu voit dans ce premier congrès des produits et de la gastronomie des Pyrénées un « acte fondateur » pour cette nouvelle destination.

Du 18 au 21 mars, dans « le magnifique outil de travail » (Michel Pélieu) qu'est le centre de congrès de Huesca, ce vaste terroir commun où poussent pas moins de 5.000 produits agricoles va s'exposer à la fois au public et aux professionnels du secteur. Un événement présenté au lycée Lautréamont, en présence de Jean-Louis Cazaubon et de différents chefs des tables tarbaises. « Cette coopération à laquelle nous sommes at-

tachés nous permet d'être le département qui mobilise le plus de fonds européens, a restitué Michel Pélieu. À travers Happy Savours, le label qui identifie les animaux nés, élevés et abattus sur le territoire, les produits alimentaires sont aussi au cœur du projet de territoire. » Jean-Louis Cazaubon a souligné l'importance de cette vitrine gastronomique, notamment pour les restaurateurs et la douzaine de producteurs embléma-

tiques haut-pyrénéens qui seront à ce Salon : « On valorise les deux versants d'un même terroir. On donne accès aux marchés locaux et au-delà à nos producteurs. Aujourd'hui, l'alimentation est un élément important aux yeux des consommateurs et des citoyens. C'est un gros enjeu pour l'économie du département ». Et de pointer les 1.136 exploitations bigourdanes qui se sont engagées dans les circuits courts, soit un tiers des pro-

ducteurs. « Ils se sont lancés dans une vraie démarche d'entrepreneuse pour capter de la valeur ajoutée, en transformant et en commercialisant. A ce titre, il y a une synergie entre accueil et produits. Aujourd'hui, les gens ne bronzent plus idiots, ils veulent qu'on leur raconte une histoire, une identité. Et très souvent, il y a du rachat derrière, même loin d'ici. »

L'union dans l'assiette

À mi-chemin entre accueil et consommation des produits, le lycée des métiers Lautréamont participera aussi au congrès. « Nous sommes un acteur majeur de la dynamique pyrénéenne car nous formons aux métiers liés au développement touristique, note son proviseur Cyrille Courade. Avec nos homologues de Huesca, nous avons pris de l'avance dans notre collaboration, en nous unissant pour présenter un projet européen. » Une union scellée jusque dans l'assiette où professeurs et élèves de Lautréamont feront la démonstration de leurs talents, autour entre autres mets, d'un magret aux pruneaux, à la carotte d'Asié et aux agrumes aragonaises. On en saive d'avance...

Andy Barréjot