

Après le premier congrès de la gastronomie pyrénéenne LES PYRÉNÉES, UN NOUVEAU MONDE EN COMMUN !

Le congrès de Huesca en mars dernier débouche sur des marchés communs franco-aragonais cet été.

Pousser les murs, rajouter des chaises : les organisateurs eux-mêmes ont parfois été surpris par leur propre succès. Plus de 8 000 curieux ont passé les portes du palais des congrès de Huesca durant les quatre jours de l'événement au début du printemps. Dans les allées : agriculteurs, éleveurs, restaurateurs et viticulteurs des deux versants, cuisiniers, professionnels de l'agro-alimentaire venus partager leur savoir-faire et leurs produits au travers de stands, de conférences ou d'ateliers.

L'originalité de ce premier rendez-vous commun lancé à l'initiative du Département des Hautes-Pyrénées et de la Province de Huesca sous l'égide des programmes de développement européens, était justement là : un congrès centré sur le territoire et ses produits et non sur les performances de cuisiniers médiatiques.

Premiers résultats

« Notre objectif, indique Michel Pélieu, Président du Département des Hautes-Pyrénées, c'est de généraliser les échanges, de construire les circuits courts pour les producteurs de part et d'autre de la chaîne et de créer une destination touristique unique. Le but est le même pour tous : produire de la valeur ajoutée sur le territoire. »

Premiers contacts donc, premiers échanges de produits et de recettes, premiers partenariats : présent pour une démonstration de cuisine, le lycée hôtelier tarbais de Lautréamont échange déjà ses élèves et professeurs avec son homologue de Huesca.

Les autres participants se reverront à l'occasion des marchés de rue organisés cet été dans les villages de la province de Huesca. De nouveaux rendez-vous qui devraient permettre au « fait en Pyrénées » de poser ses marques, quel que soit le côté de la frontière.

Calendrier des marchés de rue :

- Hecho, 6 mai 2017
- Ainsa, 10 juin 2017
- Boltania, 1^{er} juillet 2017
- Benasque, 15 juillet 2017
- Villanua, 16 septembre 2017

Les producteurs haut-pyrénéens présents ont été rassemblés par la Chambre d'agriculture :

- Le Clos Fardet : AOP Madiran, IGP Bigorre, IGP Côtes de Gascogne
- Société INOVAL : le Chips Adourées
- Le Haricot Tarbais
- Brasserie L'Aoucataise
- La Spiruline des Hautes-Pyrénées
- Maison des Baronnie. Produits des Baronnie.
- SCEA Domaine les Pyrénéales. Vin de Bigorre IGP Comte Tolosan

Interview. Cyrille Courade, Proviseur du Lycée Lautréamont

Qu'attendez-vous des partenariats que vous avez mis en place à Huesca ?

« Nous allons faciliter les échanges d'élèves et d'enseignants de part et d'autre de la frontière. Ce mois de mai 2017, le lycée Lautréamont accueille 5 étudiants et 5 enseignants du lycée hôtelier San Lorenzo de Huesca en les positionnant dans des entreprises haut-pyrénéennes afin qu'ils puissent effectuer un stage professionnel. Ils découvriront ainsi les produits et techniques de notre zone dans le domaine du service en restauration, de la cuisine et de la boulangerie-pâtisserie. En retour, des élèves et enseignants du lycée Lautréamont participeront à ce même dispositif en Espagne.

Le fait d'assurer chaque année pour nos élèves des stages professionnels dans des pays partenaires comme, outre l'Espagne, les États-Unis, l'Uruguay, l'Italie, l'Irlande, le Portugal nous engage fortement à les former comme de futurs ambassadeurs de leur territoire. »